SIEMENS



xTronic™ Electric Convection Range
Use and Care Manual

Model: HE2212U, HE2215U, HE2215C, HE2216C

Please read instructions before using.
Important: Save these instructions.

xTronic™ Cuisinière électrique
Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle: HE2212U, HE2215U, HE2215C, HE2216C

Merci de lire instructions avant utilisation.
Important: Conserver ces instructions.

xTronic™ Estufa eléctrica
Manual de uso y cuidado

Modelo: HE2212U, HE2215U, HE2215C, HE2216C

Por favor lee los instrucciones antes del uso.
Importante: Guarda esos instrucciones.

Siemens. forward thinking ››

Table of Contents

About This Manual

How This Manual Is Organized

Your range includes the following components:

- a ceramic cooktop
- a self-cleaning oven
- a warming drawer (some models)

This manual contains several sections:

- The *Overview* section describes the features and functionality of the range, including a description of how to set up the range and operate the range's control panel.
- The three *Operations* sections describe how to operate and get the best performance out of each range component: the cooktop, oven, and warming drawer.
- The *Cleaning and Maintenance* section describes how to clean and maintaining your range.
- The *Service* section includes troubleshooting tips and your Warranty.

Before using your range, be sure to read this manual. Pay special attention to the ***Important Safety Instruction*** located at the beginning of the manual.

Safety



Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions



WARNING

Read all instructions before using this appliance. If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, take these precautions:

Installation

- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

- All ranges can tip. Injury to persons could result. Install anti-tip device packaged with range. See installation instructions.




Figure 1: Tipping Precautions

Intended Use

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in this appliance. This type of range is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- This range is for residential use only. It is not approved for outdoor use.

Cooking Safety

- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.
- Avoid reaching or leaning over the appliance. Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- Do not touch the cooking area(s) or the immediate surrounding area(s) while using the range or while it is cooling. Areas adjacent to the burners, oven and warming drawer may become hot enough to cause burns and my be hot even though they are off. Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with a cooking area until it has cooled.
- Exercise caution when opening the oven or warming drawer. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.
- Do not heat or warm unopened food containers either in the oven or the warming drawer. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food.
- Do not place food directly on oven bottom.
- Follow the manufacturer’s directions when using cooking or roasting bags.
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary. Heat oil slowly on no more than a low-medium setting, to avoid bubbling and splatter. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- Never leave the cooktop unattended. Boilovers can cause smoke and possibly damage the cooktop.

Cookware Safety

- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Use only utensils that are appropriate for ceramic cooktop use on the cooktop. Use proper pan size. (See Cookware Selection Guide for further details). Select utensils with flat bottoms that cover the entire surface unit. This will reduce risk of fire and also increase efficiency.
- Utensils not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners or the edge of the cooktop.

Cleaning Safety

General Cleaning Safety

- Do not clean the range while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

Self-Cleaning Safety

- Confirm that the door locks and will not open once the door lock icon appears. If the door does not lock, press OFF and do not run Self-Clean. Phone 800-944-2904 for service.
- During a normal Self Clean cycle, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self clean temperatures. In a Delayed Self-Clean cycle, the door locks immediately.
- Do not clean the oven gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the oven gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings (such as aluminum foil) of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Remove the broiler pan, oven racks, oven probe and other utensils and wipe out excess soft spillage before self-cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Condition of Unit

- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged until an authorized servicer has examined it.
- Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Work Space / Environment

- Keep oven vent ducts unobstructed.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, or sit on any part of the oven, nor to hang on the oven door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the range, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance or to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.
- Items of interest to children should not be stored in the range, in cabinets above the range or on the backsplash of the range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Service and Repair Safety

- Service should only be performed by an authorized service technician who has undergone training for this specific type of unit. This is a high-tech appliance. Unauthorized service technicians may not be familiar with the sophisticated workings of this appliance, and may therefore cause damage to the unit or create a hazard. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended by an authorized service technician.

Maintenance Safety

- Keep oven and ventilating hood free from grease build up. Clean frequently.

In Case of Fire

- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Do not use water or a wet rag or towel on a grease fire. Smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type (ABC) extinguisher.
- In the event of a grease fire, smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the elements. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- Smother flames from other types of food fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
- Never pick up a flaming pan. You may be burned.
- If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn off oven and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

Fire Extinguishers

Use an extinguisher only if:

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act

The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity.

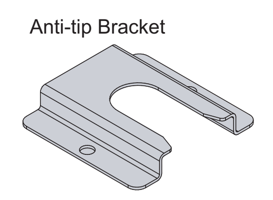
Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. Providing good ventilation during / immediately after self cleaning the oven.
3. Operating the unit according to the instructions in this manual.

Getting Started

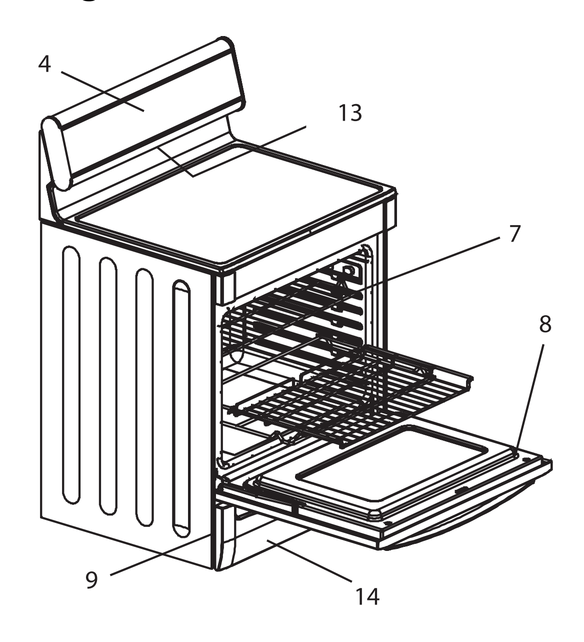
Parts and Accessories Included with Your Range

Parts Included



1. Anti-Tip Bracket
2. Broiler Pan and Grid
3. Cooktop Cleaning Creme
4. Cooktop Scraper
5. Literature Kit
   - Quick Reference Guide - Range
   - Quick Reference Guide - Full Extension Rack (some models)
   - Use & Care Manual
   - Installation Instructions
   - AHAM Anti-Tip Brochure and AHAM Safer Cooking Brochure
   - Warranty/ Registration Card

Range Parts



1. Oven Racks, Flat (2 or 3; varies by model)
2. Oven Rack, Full Extension (some models)
3. Incandescent Light
4. Oven Control Panel and Knob
5. Broil Element
6. Convection Fan and Element
7. Rack Positions
8. Door Gasket
9. Model & Serial # Plate
10. Bake Element
11. Oven Door Lock
12. Broiler Pan
13. Oven Vent
14. Storage Drawer
15. Warming Drawer (some models)

See Cooktop Parts, Oven Parts, and Warming Drawer Parts for details of those parts of the range.

The Clock

About the Clock

- Always set the clock after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock defaults to 12:00 am.
- The time of day is displayed in hours and minutes.
- The clock time will appear during all oven operations except when the timer is running.
- The oven is preset to a 12 hour clock and indicates AM and PM. To switch to a 24 hour clock, see "Select Function" section.
- If you do not complete the operation of setting the clock, the oven will beep periodically as a reminder to set the clock time. Press OFF to stop the beeping.

Setting the Clock



1. CLOCK will be displayed and the hour digits will flash. Turn knob to select hour and AM or PM.
2. Press Time. CLOCK will still be displayed and the minute digits will flash.
3. Turn knob. Set minutes.
4. Press Time and the clock is now set.

   Note: If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set clock time. Press OFF.

Changing the Clock



1. Press Time. TIMER 1 will flash in display.
2. Turn knob to select CLOCK .
3. Press Time again and hour digits will flash.
4. Turn knob to change hours.
5. Press Time again and minute digits will flash.
6. Turn knob clockwise or counterclockwise to change minutes.
7. Press Time again and the clock is set.

   Note: To cancel the TIME selection when setting the clock, press OFF at any time while in the clock mode.

The Select Functions Menu

SELECT FUNCTIONS is the section of the menu where you can set or change the range features listed below.

1. To access the SELECT FUNCTIONS menu, press and hold COOKING MODE press pad for five (5) seconds. SELECT FUNCTION is displayed.
2. Turn knob slowly to desired feature. There will be a slight delay before each message (or feature) can be seen in the display. Turn knob slowly and wait approximately one second for display to show next feature.
3. Press START to choose any function, and turn knob to choose any sub-functions.
4. After selecting the desired feature, press OFF.
5. To indicate when a mode is finished, 3 consecutive beeps will sound.

   Note: In the event of a power failure, the functions return to the factory settings and will need to be reset.

Change the Beep Volume

The volume of the control beep can be changed from LOW (softest) to HIGH (loudest). The control default for beep volume is Medium.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until VOLUME is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select volume level Low, Medium or High.
5. Press Start.

Change the Temperature Scale

The oven has been preset to the Fahrenheit temperature scale. The feature allows you to switch between Fahrenheit and Celsius temperature.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until SELECT TEMP F-C is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select Fahrenheit (F) or Celsius (C).
5. Press Start to accept new selection.

Turn Clock Display ON or OFF

Clock time display can be turned off. The default display is on.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until CLOCK DISPLAY is displayed.
3. Press START.
4. Turn knob once and ON or OFF will appear in display.
5. Press START to accept new selection.

DEMO

Access Demo Mode

The demo mode is for appliance store use only.

ABC

Change the Display Language

Language choices are English, Spanish, and French. English is the default language. **Note:** The SELECT FUNCTION menu is displayed in English only, regardless of which language is selected.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until desired language is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob clockwise to select a different language.
5. Press Start to accept a language change.

Lock / Unlock the Oven Control Panel

The oven keypad can be locked for safety purposes. This feature can be used to prevent changes to the oven function. This function DOES NOT lock oven door.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until LOCK KEYS is flashing.
3. Press Start. KEY PAD LOCKED is displayed. The display will beep if a key is pressed to indicate that the keypad is locked.
4. To unlock keypads, press Cooking Mode and hold for 5 seconds. Display will read UNLOCKING KEY PAD.
5. When unlocked, the clock will again appear in the display.



Change the Oven Temperature Offset

This feature allows the adjustment of the oven temperature if food is consistently too brown or too light.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until OVEN TEMP OFFSET is displayed.

3. Press START. 0° F is displayed.
4. Turn the knob to the right to increase temperature +25°F and to the left to decrease -25° temperature.
5. Press START to accept a temperature change.



Reset the Factory Settings

This feature is used to change all the “Select Functions” settings back to the original factory settings (or defaults).

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until RESET DEFAULTS is displayed.
3. Press START. Display reads SELECT FUNCTIONS.



Set the Sabbath Feature

About the Sabbath Feature - The Sabbath Feature is for religious faiths with “no work” requirements on the Sabbath.

- The oven will bake for 73 hours before automatically turning off. The Sabbath Feature can only be activated if the warming drawer and oven are off.
- While baking in Sabbath mode, the display will show SABBATH and the BAKE icon will be displayed. The clock will be off and no temperature will show in the display.
- During the Sabbath mode, only the OFF key will operate. Press OFF at any time during the Sabbath mode to end the mode and turn off the oven.
- At the end of 73 hours, the oven will turn off automatically and the display will show SABBATH END. Press Off to return to time of day.
- The probe CANNOT be used during the Sabbath mode.

Setting the Sabbath Feature

1. Access SELECT FUNCTIONS Menu.
2. Turn knob clockwise until SABBATH OPTION appears.
3. Press START. BAKE will show in display and temperature will flash.
4. Turn knob to set oven temperature.
5. Turn oven light on if desired (press LIGHT).

   Note: The light cannot be changed after this point. It will stay on or off, as selected, during the entire Sabbath mode.

6. Press START. Oven starts after 5 seconds.

Change the Time Format

The clock can be set to a 12 hour or 24 hour format. The default for clock format is 12 hour.

1. Access SELECT FUNCTION Menu.
2. Turn knob clockwise until TIME FORMAT is displayed.
3. Press Start.
4. Turn knob to select 12 hour or 24 hour format.
5. Press Start to accept new selection.

Using the Range

Before Using the Range for the First Time

- Remove all packing materials and labels from range. Remove packing materials from inside the oven and inside the warming drawer (if applicable).
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Apply the Cooktop Cleaning Creme packaged with the range. Buff with a clean cloth. See Care and Cleaning Section.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 30 minutes after the elements have been turned off.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Range Operation

You control the operation of the range by using the press pads on the backguard, the dial on the backguard and the knobs on the front panel.

The backguard touchpads, in conjunction with the dial on the backguard, are used to select an oven mode, set the time(s) and to set up your range. To use the touchpad, press the center part of the pad with the flat part of your fingertip. A beep will sound to indicate that the selection has been made. Turn the dial on the backguard to the desired setting and press start.

The knobs on the front panel of the range are used to control the temperature of the element. Push down and turn to the desired temperature.

See the sections on Using the Cooktop, Using the Oven and Using the Warming Drawer for detailed instructions.

Operation - Cooktop

About the Cooktop

Cooktop Features

Radiant Element

The radiant element uses a wire ribbon located under the ceramic glass surface to provide the heat for cooking. The radiant element will cycle on and off by design (see Temperature Limiter).

Dual Element

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small inner element or both the inner and outer elements may be selected for use, depending on the size of cookware.

Retained Heat

The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving temperatures for a short time. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Temperature Limiter

Each radiant heating element has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element off regardless of the cook setting.

Although cycling is normal, any one of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual:

- The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base).
- The pan is too small for the element.
- The pan has boiled dry.
- The material or shape of the pan is slow to transfer the heat.

Hot Surface Indicator

The cooktop displays a hot indicator light to show when the cooking surface is too hot to touch. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Cooktop Parts and Accessories

The range’s cooking elements are arranged as shown below:

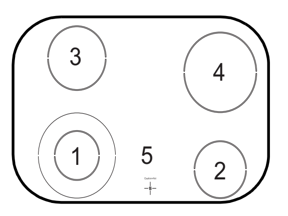


Figure 2: Element Arrangements

Table 1: Cooktop Models

#	Type	Size	Wattage
1	Dual	5" / 8"	750/2200
2	Single	6	1200
3	Single	6	1500
4	Single	8	2000
5	Hot Surface Indicator	n/a	n/a

Using the Cooktop

Operation



CAUTION

- Foods packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking. Aluminum foil can melt and cause permanent damage.
- Plastic, paper and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot ceramic surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass.

Setting the Burner Heat Level

Single Element Control Knob

To turn on a single element, push in on the control knob and turn in either direction to the desired heat setting.

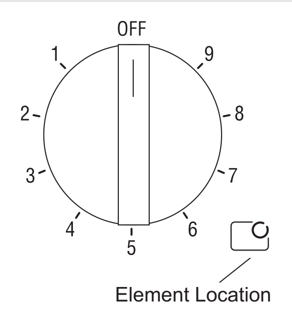


Figure 3: Single Element Burner Knob

Dual Element Control Knob

To turn ON the small, inner element, push in on the control knob and turn it counterclockwise. Set to desired heat level.

To turn ON both the inner and outer elements together, push in on the control knob and turn it clockwise to the desired setting.

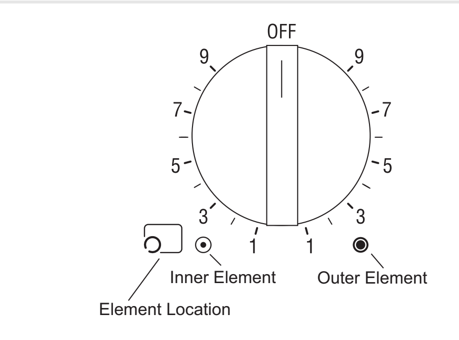


Figure 4: Dual Element Burner Knob

Getting the Most Out of Your Cooktop

Cooktop Cooking Guide

Use this chart as a guide for heat settings. A range of heat settings are listed because the actual setting depends on:

- type and quality of pan (See “Selecting Cookware”),
- type, quantity and temperature of the food,
- element used and
- the cook’s preference.

The Heat Settings recommended are based on a 240 volt power source. If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat settings apply but foods may take a little longer to finish cooking.

Table 2: Cooking Guide

Uses	Heat Settings
Bringing water to boil	9 - High
Pan frying, sautéing, browning meat, deep fat frying	6-8 - Med-High
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	4-5 - Med
Simmering, finish cooking, covered foods, steaming	2-3 - Med Low
Melting butter and chocolate	1 - Low

Cookware Selection Guide

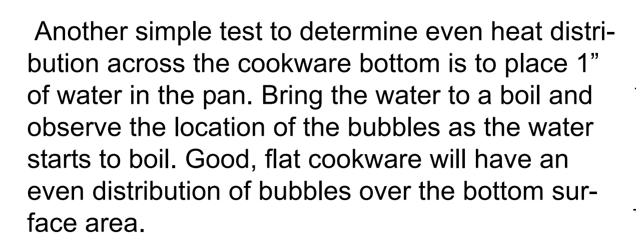
Cookware Characteristics

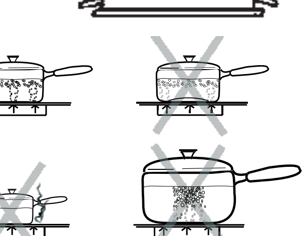
The choice of pans directly affects the cooking speed and uniformity. For best results select pans with flat bases. When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium-to-heavy-weight pans are best.

To Test the Flatness of Your Pans

Turn the pan upside down on the countertop and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other.

Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1” of water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil. Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area.





Matching Diameters – The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1" all around.

Tight Fitting Lids – A lid shortens cooking time and water boils faster by holding the heat inside the pan.

Cookware Tips

- Use of pots and pans with rounded (either concave or convex) warped or dented bottoms should be avoided. See drawings below.
- Make sure the bottom of the pot or pan being used is clean and dry.
- Use pots and pans with thick, smooth metal bottoms.

- Do not slide metal pots across the cooktop. Pans may leave marks which need to be removed immediately. See Care and Cleaning Section.
- Do not use glass pans as they may scratch the surface.

Specialty Pans

Specialty pans such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. Use only a flat-bottomed wok. Never place a support ring, such as a wok ring or trivet, on the cooking surface.

Operation - Oven

About the Oven

Oven Features

Automatic Shutoff

The oven will automatically shut off after 12 hours (24 hours if the time format is set for 24 hour in the Select Function section).

Self Cleaning

Our ovens feature a self-cleaning function that eliminates the manual labor involved with cleaning your oven.

Indicators and Other Features

Beep - Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. A Beep also signals the end of a program or an oven error.

End-of-Cycle Indicator - To indicate when a mode is finished, 3 consecutive beeps will sound.

Default Settings - The cooking modes automatically select the default temperature. These can be changed when a different one is needed.

Flashing Symbol or Number - Signals an incomplete setting and calls for another step or START to be pressed.

F Number Codes -These codes display when there is a problem with the range.

Convection Fan

The convection fan operates during any convection mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened. The convection fan does run during self-clean, although not at the beginning of the mode.

Oven Parts and Accessories

Flat Oven Racks

Depending on model, the range is equipped with either three flat racks or two flat racks and one full extension rack. The racks are designed with a stop so they will stop before coming completely out of the oven and not tilt.



CAUTION

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm.If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

Inserting Racks Into Oven

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Tilt rack up to allow stop into rack holder.
3. Bring rack to a horizontal position and press the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

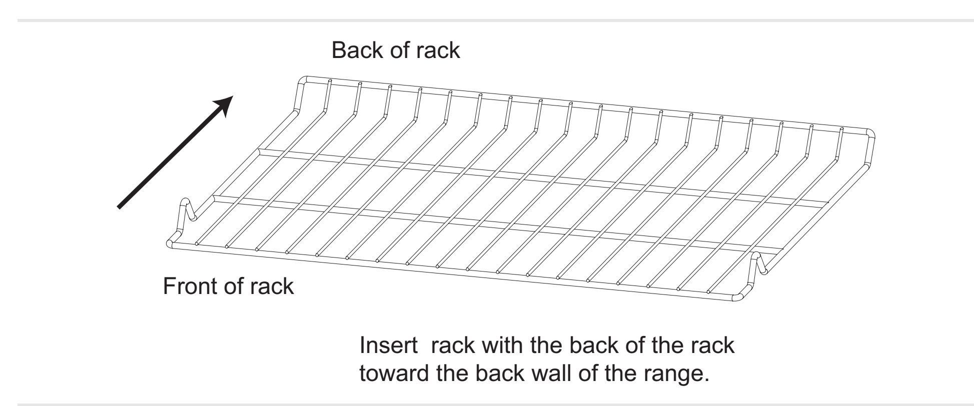


Figure 5: Inserting a Rack

Removing Flat Racks From Oven

1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Extension Rack (some models)

The Full Extension Rack allows for easier access to cooking foods. The bottom section extends as far as the standard flat rack. However, the top section extends beyond the bottom section bringing the food closer to the user. To order a full extension rack, contact Bosch Service: 800-944-2904 for a dealer near you.

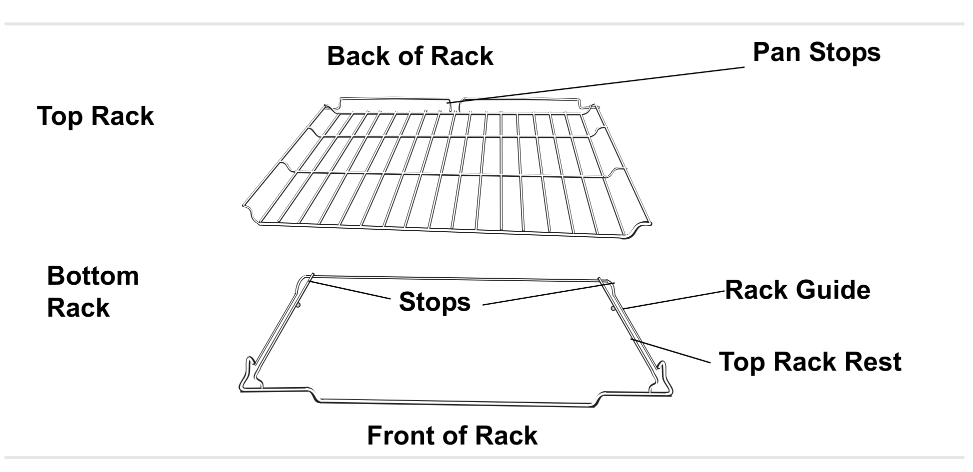


Figure 6: Full Extension Rack

Removing and Replacing

Note: The full extension rack must be in the closed position when removing and replacing. Grasp the entire rack (both sections).

1. Grasp the bottom section and pull straight out.
2. Once the stop is reached, grasp the top section and pull straight out until the second stop is reached. If the top rack will not extend fully, it is not installed correctly. Reinstall it so that the pan stop is in the back of the oven.

Disassembly (for cleaning)

The two sections of the rack are designed to come apart for easier cleaning.

1. Place rack on flat surface in the closed position top side up.
2. Rotate one side of top rack towards you until it is past the stop (ball).
3. Pull the rack up and out, rotated side first.

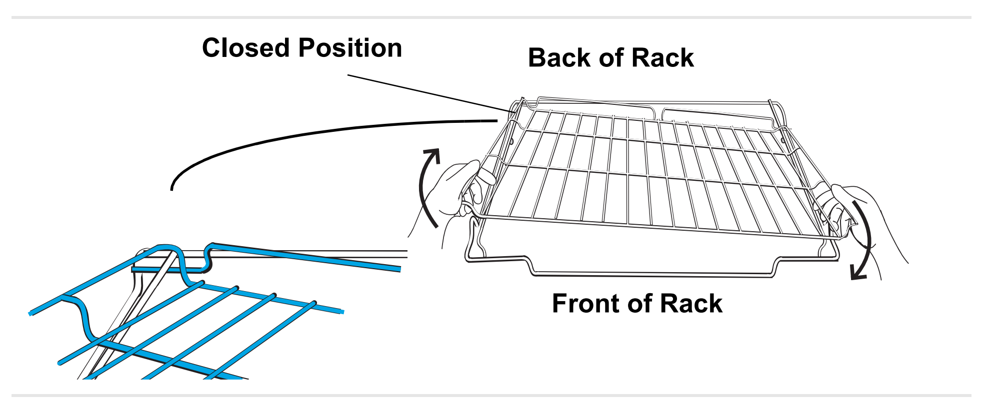


Figure 7: Disassembly

Reassembly



CAUTION

Always verify that top rack is installed correctly after reassembly. The back edges of the top rack must be under the rack guide on the bottom rack. DO NOT simply rest the top rack on top of the bottom one.

1. To reassemble rack, hold top rack diagonally across bottom rack.
2. Insert one side of top rack to closed position.
3. Rotate the other side toward the back of the rack until it passes the stop (ball).
4. Push top rack the rest of the way in (See Figure 3).

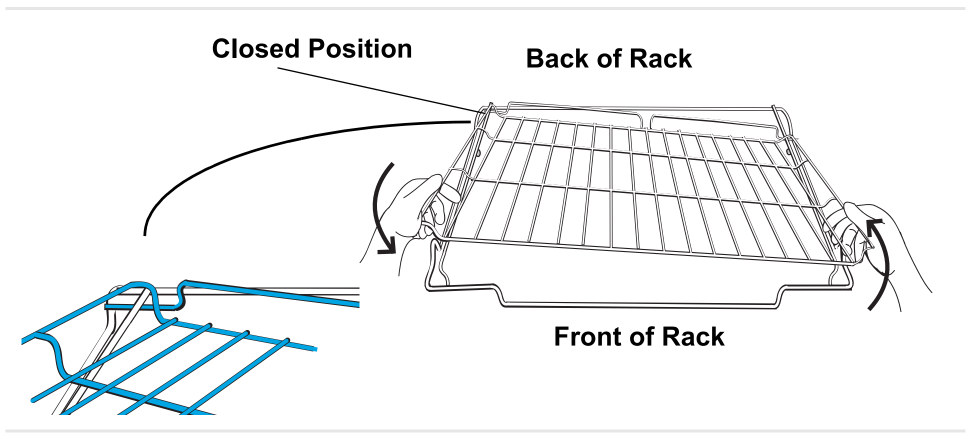


Figure 8: Reassembly

Cleaning

Clean rack with hot sudsy water. Dry thoroughly. For stubborn dirt, use a soap filled steel wool pad. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.

Oven Vent

The oven vent is located below the display above the rear left cooktop element. It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect on the backguard and cooktop. This area may become hot when the oven is in use. Do not block the vent as it is important for air circulation.

Oven Control Panel

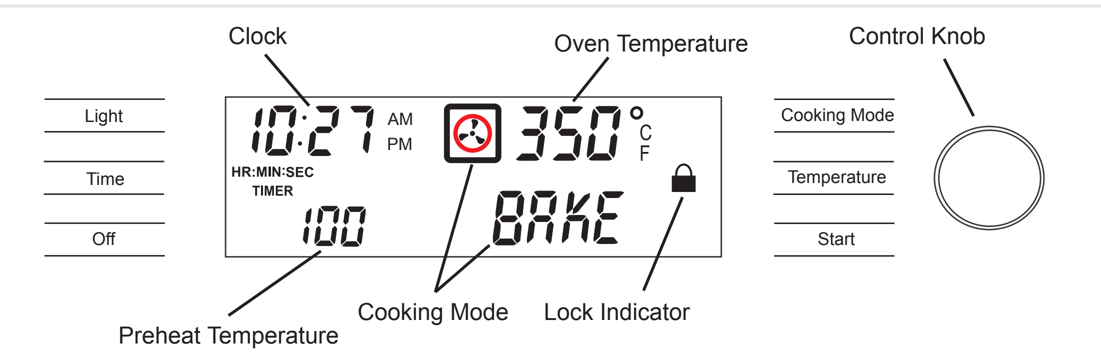


Figure 9: Oven Control Panel

Table 3: Oven Control Panel

Clock– Shows the time of day with a 12 or 24 hour option. **Cooking Mode** - Press pad to display cooking mode. **Cooking or Timed Mode** – Shows the number of hours and minutes the oven will be "on." Cooking mode icon is also displayed when cooking mode is selected. **Control Knob** - Used to set the clock, timers, select cooking mode and temperature. Turn clockwise to increase and turn counterclockwise to decrease. **Elements** – Displays active element(s). **Light** - Press pad to turn oven light on or off. **Door Locking Indicator** - Icon is displayed during the self-clean mode when the door is locked. DO NOT attempt to open the door until the lock symbol is no longer present.	**Off** - Press pad to turn off oven and/or warming drawer. **Oven Temperature** - Shows the oven temperature. **Preheat Temperature** - Displays temperature of oven during preheat mode. **Start** - Press pad to complete an entry. **Temperature** - Press pad to select cooking temperature. **Time** - Press pad to select time. **Timer** – There are two timers - TIMER 1 AND TIMER 2; Each counts down the time in hours and minutes. With less than 60 minutes remaining, the timer also displays seconds.

Using the Oven

Operation

Setting the Cooking Mode and Temperature

Note: To back out of a current mode, press OFF. (Selecting OFF when not setting the cooking mode will turn the oven off.)

1. Press COOKING MODE.
2. BAKE will flash in the display.
3. If no change is made within 5 seconds, control will beep and flash. If this occurs, press START.
4. To change the cooking mode, turn knob.
5. Press START.
6. The selected mode will appear in the display, along with the default temperature for that mode, which will be blinking.
7. To select a different temperature, turn knob to the right or left (in 5° increments) to desired temperature.
8. Press START. If not pressed, oven automatically turns on in 5 seconds.
9. The display alternates between the cooking mode and preheat.



The preheated temperature is displayed, starting at 100ºF. The actual temperature increases until set temperature is reached, at which point the oven will beep.

10. To change temperature during cooking, press Temperature. Turn the knob to select new Temperature and press START.
11. Once cooking has been completed, press OFF to turn off oven.

    Note: After the oven has been turned off, HOT appears in the display where the cooking mode was to indicate that the oven is off but still hot. When the oven temperature drops below 176° F, HOT is no longer seen in the display.

Using the Timer

Notes:

- If you do not finish setting the timer, the oven will beep periodically as a reminder to set time. Press OFF to exit the TIMER mode. (Selecting OFF when not setting the timer will turn the oven off.)
- Turn the knob to display the time of day or further information about the oven mode when the timers are in use.

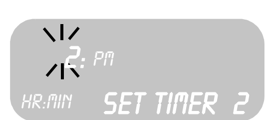
To set the timer:

1. Press TIME and TIMER 1 will flash in display.

   Turn clockwise and TIMER 2 will be displayed. Select TIMER 1 or 2, then press TIME. SET TIMER 1 (2) appears in display. Minutes flash.



2. Turn knob to set minutes. If setting only minutes, press Start. Otherwise, continue to step 4.
3. Press Time again and the hours will flash.
4. Turn knob to set hours.
5. Press Time again. The TIMER is now set.
6. If Time or Start is not pressed, oven will begin beeping and timer display will begin flashing.

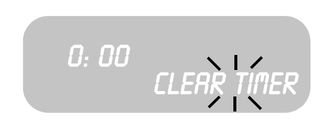


Changing the Timer/s

1. Press TIME. TIMER 1 will appear in display. .
2. Select either TIMER 1 or 2
3. Press TIME. Reset Timer 1 (2) appears in the display. Minute digits flash.
4. Turn knob clockwise or counterclockwise to change minutes.
5. Press Time again and hour digits will flash.
6. Turn knob clockwise or counterclockwise to change hours.
7. Press Time and new time is set.

Clearing the Timer/s

1. Press TIME once. TIMER 1 flashes.
2. Turn knob to select Clear Timer 1(2).
3. Press TIME.
4. If TIME pad is not pressed, range will beep and display will continue flashing.
5. Press TIME to return to the main screen.



Cancelling

If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set time. Press OFF to exit the Timer mode. Selecting OFF when not in a setting mode will stop oven function.

Using Timed or Delayed Cook

The TIMED COOK feature sets the oven to a cooking mode for a set period of time and then turns it off. The TIMED COOK feature is available for each of the following oven modes: Bake, Convection Bake and Convection Roast.

- Be sure that the time-of-day clock displays the correct time before beginning. See “Changing the Clock Time” to adjust the time.
- At end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off.
- Delayed cooking is not recommended for foods that need to rise (i.e.; cookies, cakes, breads, souffles, etc.)

Setting a Timed Mode

1. Press COOKING MODE.
2. BAKE will be displayed. To select a different cooking mode, turn the knob.
3. Press START.
4. Turn knob to select desired temperature.

   Note: Time required for the oven to reach temperature must be included in the set cooking time.

5. Press TIME. TIMED BAKE appears.
6. Press TIME. SET BAKE TIME appears in the display and minutes flash.
7. Set minutes. Press TIME.
8. Hours Flash. Set hours. Press START.
9. TIMED BAKE appears in display and the oven begins to preheat.





After cooking is complete, display flashes TIME COOK END and reminder beeps will sound. Press OFF to clear.

Delaying the Start of a Timed Mode

1. Follow steps 1 through 5 above.
2. Turn knob until DELAYED BAKE appears.
3. Press Time. SET BAKE TIME appears in dis-play and minutes flash.
4. Set minutes and then press TIME. Hours Flash.
5. Set hoursand then pressTIME. SET BAKE END appears in the display.
6. Press TIME.
7. Use knob to enter the time of day the oven will stop cooking or turn off.
8. Set hours and then press TIME.
9. Set minutes and then press TIME.

   Note: The clock automatically calculates time of day at which cooking mode starts and stops. The displayed cooking time counts down by the minute.

10. At the end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off. Display will show TIME COOK END and reminder beeps will sound. Press OFF to clear.

    Note: Remove food from oven immediately after cycle has finished to prevent overcooking. Food left in the oven will cook even after the cycle is complete.

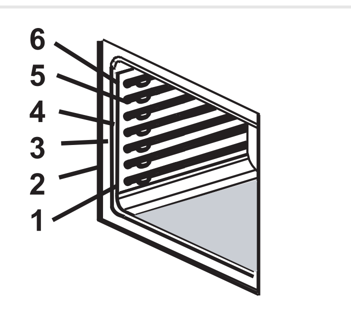
To Check the Cooking Time and Stop Time After a Delay Has Been Set

1. Press Time.
2. Turn knob to BAKE END or BAKE TIME.
3. Press Time.

Getting the Most Out of Your Oven

Oven Cooking Guide

Rack Position



- RACK 6 (highest position) – melting cheese, broiling thin foods
- RACK 5 – broiling most meats, toasting bread
- RACK 4 – broiling thicker meats
- RACK 3 – most baked goods when baking on one rack, such as on cookie sheet or baking pan, cakes, frozen foods, biscuits, brownies, muffins
- RACK 2 – Used for pies, casseroles, breads, bundt or pound cakes, small roasts or poultry.
- RACK 1 (lowest position) – Use for angel food cake, large roasts, turkey.

Figure 10: Rack Positions

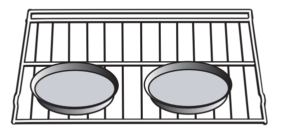
Multiple Rack Cooking

When using multiple racks, follow the placement recommendations below.

- **Two rack**: Use rack positions 2 and 5.
- **Three rack**: (for convection bake): Use positions 1, 3 and 6. The rack in position 3 can be extension rac k if desired.

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. To allow for best baking results stagger pans as shown in the graphic below.



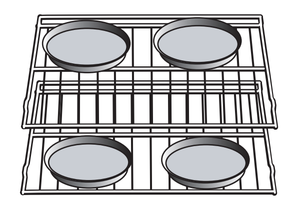


Figure 11: Pan Placement

Baking Pans

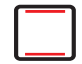
Here are some tips for cooking with baking pans:

- Glass baking dishes absorb heat, therefore reduce oven temperature 25°F when baking in glass.
- Shiny, smooth metal reflects heat resulting in lighter, more delicate browning.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing temperature 25° F when using these pans. Follow manufacturer recommendations. Use glass or dark metal pans for pies.
- Insulated baking pans may increase the recommended baking time.

Preheating the Oven

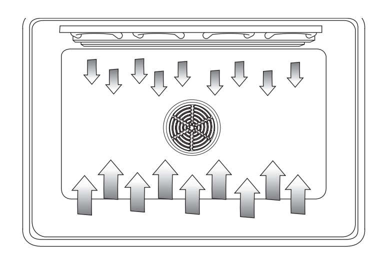
Preheat the oven if the recipe recommends it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. Setting a higher temperature does not shorten preheat time. Place oven racks in proper position before preheating. A beep will confirm that oven is preheated and selected oven temperature will be displayed.

Oven Cooking Modes



Bake and Warm

Baking is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower element cycle to maintain the oven temperature. Bake mode can be used to prepare foods like pastries and casseroles as well as to roast meats. In Warming mode, the oven uses the upper and lower element to maintain low temperature to keep food at serving temperature.



- Use the Warming setting on the oven to keep foods hot until ready to serve.
- Warming mode temperatures are 140° - 220° F. Default temperature is 170°.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.



CAUTION

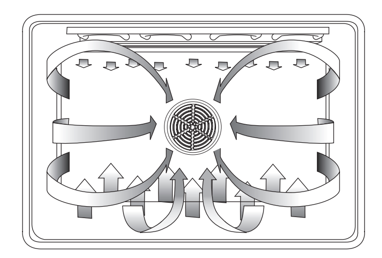
When using Warm mode, follow these guidelines:

- Do not use the Warm Mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT warm food for longer than one hour.



Convection Bake

Convection baking uses some heat from the top and a lot from the bottom elements as well as heat circulated by the convection fan. The Convection Bake mode is well-suited for baking large quantities of food on multiple racks. It can be used to prepare cookies, pies, cupcakes, pastries, breads, snack foods and appetizers among other items. The benefits of Convection Baking include: .



- Slight decrease in cooking time
- Three rack cooking (more even browning)
- Higher Volume (yeast items rise higher)
- Cook more items at once

Table 4: Convection Baking Chart

Food	Item	Rack Position	Temp.* (^{o}F) (preheated oven)	Convection Bake Time** (min)
Cake	Cupcakes Bundt Cake Angel Food	3 2 1	325 325 325	17-19 37-43 35-39
Pie	2 Crust, fresh, 9” 2 Crust, frozen fruit, 9”	2 2	350-400 350	45-55 68-78
Cookies	Sugar Chocolate Chip Brownie	3 3 3	325-350 325-350 325	6-11 8-13 29-36
Breads	Yeast bread, loaf, 9x5 Yeast rolls Quick bread, loaf, 8x4 Bisuits Muffins	2 3 2 3 3	350 350-375 325-350 350-375 400	18-22 12-15 45-55 11-15 15-19
Pizza	Frozen Fresh	3 3	375-425 400-425	23-26 12-15

*The convection bake temperature is 25°F less than recommended on packages or recipes. The temperature in this chart has been reduced 25°F.
**This chart is a guide. Actual times depend on the mixes or recipes baked. Follow recipe or package directions and reduce temperature appropriately.

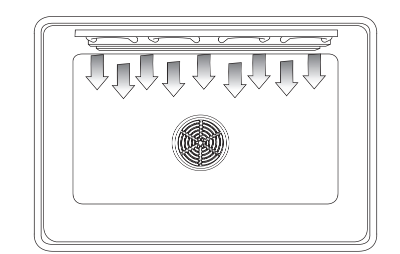
For Best Results:

- Reduce recipe temperature by 25° F. Refer to Convection Baking chart.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- Center baking pans side to side on the oven rack.



Broil

Broiling uses intense heat radiated from the upper element. The Broil mode is best suited to cooking thin, tender cuts of meat (1” or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.



The benefits of Broiling include:

- Fast and efficient cooking
- Cooking without the addition of fats or liquids
- Browning as the food cooks

For Best Results:

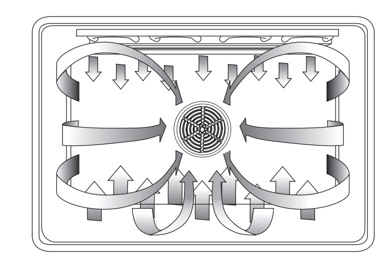
- Preheat oven 3-4 minutes
- Steaks and Chops should be at least 3/4” thick
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking
- Use the broil pan and grid included with your range
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering
- Turn meats once halfway through the recommended cooking time (see Broil Chart for examples).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); they can’t tolerate the high temperature.

Table 5: Broiling Chart

Food	Item / Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min)	Time Side 2 (min)
Beef	Steak (3/4” - 1”) Medium Rare Medium Well Hamburgers (3/4” - 1”) - Well	 5 5 5 4	 high high high high	 145 160 170 160	 7-8 8-9 9-11 12-15	 6-7 6-9 7-10 7-8
Poultry	Breast (bone in)	4	low	170	18-210	18-19
Pork	Pork chops (1”) Sausage - fresh Ham slice (1/2”)	4 3 5	high high high	160 160 160	9-10 8-10 3-4	8-9 7-9 2-3
Seafood	Fish filets (1”) buttered	4	low	Cook until opaque and flakes easily	6-7	Do Not Turn
Lamb	Chops (1”) Medium rare Medium Well	 5 5 5	 high high high	 145 160 170	 5-7 8-9 9-11	 6-7 6-8 8-9
Bread	Garlic bread (1”) slices	5	high	2-4		



Convection Roast



Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan. The Convection Roast mode is well suited to preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roasting, include:

- As much as 25% faster cooking than standard Roasting/ Baking
- Rich, golden browning

For Best Results:

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early as roasting time may decrease by as much as 25%. Refer to Convection Roast Chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the range for roasting. A low-sided, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing from the oven.

Table 6: Convection Roast Chart

Meats	Item	Weight (lb)	Oven Temp.* (°F)	Roasting Time* (min per lb)	Internal Temp. (°F)
Beef	Rib roast	4-6	325	25-32	145 (med/rare)
				28-32	160 (medium)
	Rib eye roast (boneless)	4-6	325	24-32	145 (med/rare)
				27-32	160 (medium)
	Rump, eye, tip, sirloin (boneless)	3-6	325	25-30	145 (med/rare)
				28-32	160 (medium)
	Tenderloin roast	2-3	425	15-25	145 (med/rare)
Pork	Loin roast (boneless or bone in)	5-8	350	15-25	160
	Shoulder	3-6	350	20-30	160
Poultry	Chicken - whole	3-4	375	14-20	180
	Turkey - unstuffed**	12-15	325	10-14	180
	Turkey - unstuffed**	16-20	325	9-13	180
	Turkey - unstuffed**	21-25	325	6-10	180
	Turkey breast	3-8	325	20-25	170
	Cornish hen	1-1 1/2	350	45-75 (total time)	180
Lamb	Half leg	3-4	325	30-35	160 (medium)
				25-30	170 (well)
	Whole leg	6-8	325	25-30	160 (medium)
				30-35	170 (well)

* Roasting times are approximate and may vary depending on shape of the meat.
** Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

Operation - Warming Drawer (some models)

About the Warming Drawer

Warming Drawer Features

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Warming drawer settings are Low, Medium, and High.

Warming Drawer Parts and Accessories

Parts Key:

1. Stainless Steel Drawer Interior
2. Gasket
3. Rail Lock

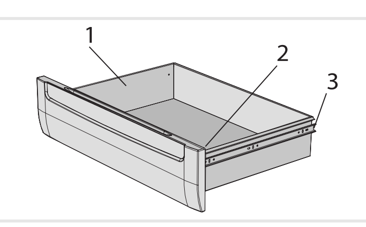


Figure 12: Warming Drawer Parts

Optional Parts

Warming Drawer Rack: The warming drawer can be used with or without a rack. Contact your dealer to order a warming drawer rack.

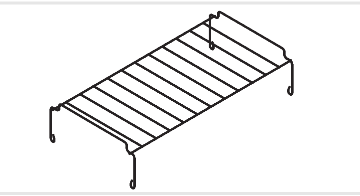


Figure 13: Warming Drawer Rack

Usable Space and Dish Sizes

Drawer Interior: 25" W x 17" D x 5" H

Dish sizes:

- 2 -9 x 13" Pyrex 3-quart dishes, side by side.
- 2 -9 1/2 x 15" Pyrex 4-quart dishes, side by side.
- 4 -10 1/2" plates, single or stacked
- 3 -11" plates, single or stacked

Warming Drawer Settings: The warming drawer has three settings: Low, Medium and High. The icons below are seen in the display when the corresponding setting is selected:



Figure 14: Warming Drawer Settings

Using the Warming Drawer



CAUTION

To maintain food safety, follow these guidelines:

- DO NOT use the warming drawer to heat cold food (exception: it is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates).
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT warm food for longer than one hour.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

Preheating

For best results, preheat the warming drawer when warming food.

Preheat Times

- Low: 10 minutes
- Medium: 15 minutes
- High: 20 minutes

Setting the Warming Drawer Heat Level

When Only Using the Warming Drawer

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob to select WARMING DRAWER.
3. Press START.
4. Turn knob to select heat setting.
5. Press START.

When Also Using The Oven

1. Press COOKING MODE.
2. Press START to select WARMING DRAWER.
3. Turn knob to select heat setting.
4. Press START.

Turning Off the Warming Drawer

When Only Using the Warming Drawer

1. Press OFF.

When Using the Warming Drawer and the Oven

1. Press OFF.
2. Turn knob to select CANCEL DRWR, CANCEL OVEN, or CANCEL BOTH.
3. Press OFF.

Getting the Most Out of Your Warming Drawer

General Tips

Refer to the Warming Drawer Chart for recommended settings.

- To keep several different foods hot, set the temperature for the food needing the highest setting.
- Place items needing the highest setting toward the side of the drawer and items needing less heat on the rack or in the center of the drawer bottom.
- Food should be at serving temperature (above 140° F) before being placed in the warming drawer. DO NOT use to heat cold food other than crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.
- The warming drawer can be used with or without a rack. Preheat with rack in place if using this arrangement. It fits side to side.
- Preheat empty serving dish while preheating drawer if desired.
- Place cooked, hot food in warming drawer in its original cooking container or in a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food; However DO NOT line the warming drawer with aluminum foil.
- Do not use the warming drawer for storage.

Crisping Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on Low.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Table 7: Warming Drawer Chart

Food	Temperature	Cover
Bacon	Hi	Uncovered
Beef, Medium and well done	Med	Covered
Beef, rare	Med	Covered
Bread, hard rolls	Med	Uncovered
Bread, soft rolls, coffee cakes	Med	Covered
Biscuits	Med	Covered
Casseroles	Med	Covered
Eggs	Med	Covered
Fish, seafood	Med	Covered
Fried foods	Hi	Uncovered
Gravy, cream sauces	Med	Covered
Ham	Med	Covered
Pancakes	Hi	Covered
Pies, one crust	Med	Covered
Pies, two crusts	Med	Uncovered
Pizza	Hi	Covered
Pork	Med	Covered
Potatoes, baked	Hi	Covered
Potatoes, mashed	Med	Covered
Poultry, roasted	Med	Covered
Vegetables	Med	Covered
Plates	Low	Uncovered
Plate of food	Med	Covered

Warming Empty Serving Bowls and Plates

- Use only heat-safe dishes.
- Use reversible rack, in low position to raise cooking container from direct contact with bottom of drawer if desired.
- Warm on setting appropriate for cooking container.
- Check dish temperature during warming period.
- Place empty plates or dishes in a cold warming drawer. Do not preheat drawer prior to placing dishes.

Cleaning and Maintenance

Care and Cleaning

Care and Cleaning - the Cooktop



CAUTION

Do not use any cleaner on glass while surface is hot; use only the razor blade scraper. Resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface

- Regular, daily care using the Cooktop Cleaning Creme will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The ceramic glass cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Never cook food directly on the glass.
- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on glass surface.
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

Before Use Care

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of Cooktop Cleaning Creme (packaged with range) on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply Cooktop Cleaning Creme before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

Daily Cleaning Techniques

1. Clean the surface when completely cool with the Cooktop Cleaning Creme. **Exception:** Remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (See Cooktop Care Chart, next page).
2. Wipe off spatters with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.
3. Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Creme. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Using the Razor Blade Scraper

Use the scraper to remove dried or baked on foods. Hold the scraper at a 30° angle. Move it over the soil to lift it off of the cooktop. Finish with a clean, damp sponge or paper towel. Apply vinegar if smudge remains and rinse.

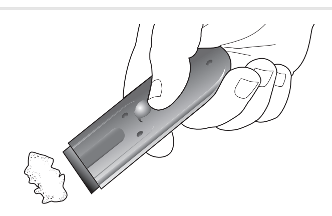


Figure 15: Scraper

Cleaning the Control Knobs and Bezels

The bezel is the plastic piece behind the knob.

1. Pull out and off to remove both knob and bezel. Wipe with hot, soapy cloth, rinse and dry. Do not soak.
2. To replace, position knob on top of bezel hold spring tight. Place both knob and bezel on shaft at the same time and release spring.

Do Not Use the Following Cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- Caustic Cleaners
- Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- Abrasive Cleaners
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/ or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Table 10: Cooktop Care Chart

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items require immediate removal. Remove only these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.	• Remove pan and turn off the element. • Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. • After the surface has cooled, remove the residue and apply the Cooktop Cleaning Creme®.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	• Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. • Use a plastic scrubber and Cooktop Cleaning Creme® or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	• Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply Cooktop Cleaning Creme®.
Metal marks: Iridescent stain	• Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with Cooktop Cleaning Creme. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp-ened paper towel. Rinse and reapply creme. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard Water Spots - Hot cooking liquids dripped on surface	• The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with Cooktop Cleaning Creme.
Surface scratches - Small scratches are to be expected on the glass surface, but do not affect cooking. In time, small scratches will become smoother and much less noticeable with daily use of the Cooktop Cleaning Creme.	• Apply Cleaning Creme before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. • Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended Cooktop Cleaning Creme daily on the cooktop.

Care and Cleaning - Oven

Preparing the Oven for Self Clean



WARNING

A flexible door gasket is necessary for a good seal. Do not clean, rub, damage or move the gasket.

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove oven racks. If oven racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and change to a dull dark finish. See Oven Cleaning Chart for proper care.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.

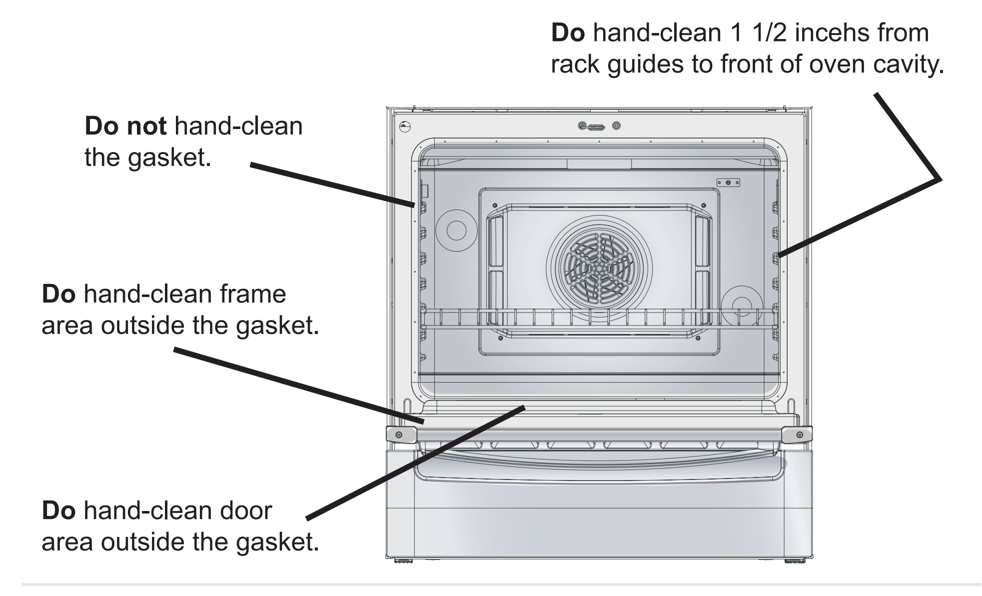


Figure 16: Cleaning Guidelines

4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 inches inside the frame with detergent and hot water. Do not clean or rub the gasket on the oven. The gasket is designed to hold in heat during the self-clean cycle. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven light is turned off and the light bulbs and lens covers are in place. Do not operate oven without lightbulb and cover in place.

Important: Do not use Commercial Oven Cleaners on the self-clean oven or any part because they will damage the finish or part.

Self Cleaning the Oven

Our ovens feature a self-cleaning function that eliminates the manual labor involved with cleaning your oven. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature to burn away food soil and grease.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- In a normal Self-Clean mode, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self-clean temperatures. The door lock symbol will appear in the display at this point. The door does not lock at the start of the cycle.

- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Four hours is the preset length of cleaning. The range can also be set to clean for 3 or 5 hours.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat returns to 350° F after cleaning, the automatic door lock will release and the door can be opened.
- To cancel or stop while the mode is operating, press OFF.

Setting the Self-Clean Mode

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob until SELF CLEAN mode appears. Press START.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours. Otherwise, continue to step 4.
4. Press START. Self Clean flashes. Press START.
5. Remove Racks appears in the display as a reminder to remove oven racks.
6. Press START again to begin the self-clean.





Note: In a normal Self-Clean mode, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self-clean temperatures. The door lock symbol will appear in the display at this point. If door does not lock, press OFF and do not self-clean; phone 800/ 944-2904 for service.

Delaying the Start of the Self-Clean

Note: The time of day must be correctly set for this option to work properly. See section “Setting the Clock” in “Setting Up Your Range”.

1. Press COOKING MODE.
2. Turn knob until SELF CLEAN mode appears. Press START.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours. Otherwise, continue to step 4.
4. Press START.
5. Turn knob until DELAYED CLEAN mode appears. Press START.
6. SELF CLEAN END appears in the display.
7. Turn knob to enter the time of day you want the self-clean to end: Set hours, press time, set minutes.
8. Press START. The display will remind you to remove oven racks.
9. Press START. The display shows DELAYED CLEAN. The self-clean will automatically start at the appropriate time.



Note: In the Delayed Self-Clean Mode, the door latch automatically activates at the beginning of the cycle. The door lock symbol will appear in the display.

Note: The oven lights do not operate in the Self-Clean mode.

After Self-Cleaning

1. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off. SELF CLEAN END appears in the display. Press OFF to clear.

Note: The door will not unlock until the oven reaches a safe temperature.

2. The self-clean mode may produce ash which will settle in the bottom of the oven. If this happens, remove ash with a damp cloth before using the oven.
3. Wipe rack edges with cooking oil to allow for proper glide. Wipe off excess.

After self-cleaning, the entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the guidelines on this page.

- Always use the mildest cleaner that will remove the soil.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.
- Do not use caustic cleaners such as Easy Off®. They may etch the surface.

The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

Cleaning Guide

Table 11: Cleaning Guide

Part	Recommendations
Racks	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap (Oven)filled pads as directed. If racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper toweland wipe clean. Avoid using powdered cleansers, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Surfaces	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry, or wipe with Fantastik® Steelor Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.

Care and Cleaning - Drawers

Drawers (Storage or Warming) - Wash with hot soapy water, rinse and dry.

Maintenance

Oven Maintenance

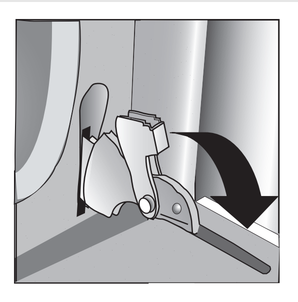
Removing the Door



WARNING

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only sides of oven door. Do not grasp handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door.
- Do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

1. Be sure to read the above WARNING before attempting to remove oven door.
2. Open the door completely.
3. Flip lever on hinge toward you.



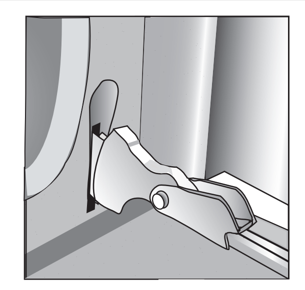
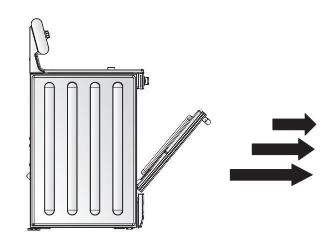


Figure 17: Hinge Positions

4. Close the door to approximately halfway open.
5. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. Hold firmly, the door is heavy.
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.



Replacing the Oven Door

1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots.
2. Open door all the way to expose hinges and slots. Push lever (one on each hinge) away from you (back toward range).
3. After moving the hinge brackets back down into position, be sure to close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.
4. Door should be straight, not crooked.

Replacing an Oven Light

Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb and a light socket housing that is fixed in place.



WARNING

- Make sure the oven and light(s) are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lens must be in place when using the oven.
- The lens serves to protect the light bulb from breaking.
- The lens is made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

1. Read the WARNING above.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Remove the lens by unscrewing it.
4. Remove the light bulb from its socket by unscrewing it.
5. Replace the bulb with a new 40 watt appliance bulb. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
6. Screw the lens back on.
7. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

Service

Self Help

The Cooktop

Use these suggestions before calling for service to avoid service charges.

Table 12: Cooktop Troubleshooting Chart

Cooktop Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Element cycles more than usual	• Pan base is warped and not making full contact with heating surface. • Base diameter of pan is too small for the size of the element. • Pan ingredients have boiled dry. • Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly
A slight odor is noticeable when an element is turned on	• This is normal with new cooktops and will disappear after several uses
Cooktop controls will not turn on	• Range is not receiving power. Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped. Check cord to see if it is inserted completely into outlet. • Cooktop panel is locked. Press and hold PANEL LOCK until indicator light turns off.
Scraper is not working properly.	• The scraper blade is dull. The scraper is packaged with single-edge, stainless steel blades. Replace with a standard single-edge blade.
Cooking results are not what was expected.	• The cooktop is not level. Adjust leveling legs on bottom of range. • Cooking pan is not the appropriate size or type. See “Cookware Selection Guide”.
Element cycles on the highest setting	• This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.

The Oven

Table 13: Oven Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Element cycles on the highest setting	This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.
The oven mode or temperature selected or the numbers selected do not appear in the display	The knob was turned too rapidly. Turn knob slower until correct wording or temperature appears. Review manual instructions when setting clock, timer, or Self-Clean.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait 5 minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Adjust oven calibration if necessary (see Oven Temperature Offset). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F when baking in Convection Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Oven Temperature Offset.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a five-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is electrical power to oven. See Clock and Timer sections.
Porcelain chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
“F” and a number appears in display and control beeps	This is a fault code. Press Off to clear the display and stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains and beep continues, record fault code, cancel oven and call authorized service technician.
With a new range there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle will also “burn-off” the smell more quickly.

Warranty

General Information

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Freestanding Range ("Range") sold to you, the first using purchaser, provided that the Range was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term "Date of Installation" shall refer to the earlier of the date the Range is installed or ten (10) business days after the date the Range is sold to the first using purchaser, the warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

Standard Limited Warranty

BSH warrants that its Range is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Range that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH's option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts.

Other Conditions of the Limited Warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Range in other than its normal and customary manner (commercial use of the Range shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Range on which the serial numbers have been altered, defaced of removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability and negligence) or otherwise. BSH will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify, or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for the Range, you should contact the nearest BSH authorized service center or the BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

Notice To California Owners

If your Range needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Range. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Range repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of range.

Questions?

866-44SIEMENS (447-4363)

www.siemens-home.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

We look forward to hearing from you!

Table des matières

Concernant ce guide

Présentation de ce guide

La cuisinière comprend les composants suivants :

- Surface de cuisson en céramique
- Four autonettoyant
- Tiroir réchaud (certains modèles)

Ce guide comprend plusieurs sections :

- La section *Généralités* décrit les fonctions et les caractéristiques de l'appareil, ainsi qu'une description sur la façon de le régler et d'actionner le panneau de contrôle.
- Les trois sections *Fonctionnement* décrivent comment actionner et obtenir le meilleur rendement de chaque composant : la surface de cuisson, le four et le tiroir réchaud.
- La section *Nettoyage et entretien* décrit la façon de nettoyer et d'entretenir l'appareil.
- La section *Service* comprend le guide de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser cet appareil, lire ce guide. Porter attention aux ***Instructions de sécurité importantes*** données au début du guide.

Sécurité



Instructions de sécurité importantes

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes



AVERTISSEMENT

lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Si l'information comprise dans ce guide n'est pas suivie, il peut y avoir un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, prendre ces précautions :

Installation

- Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou fusible. Le noter à des fins de références.
- Cet appareil doit être installé et mis à la terre adéquatement par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise adéquatement mise à la terre. Consulter les instructions d'installation pour plus de détails.

- Toute cuisinière peut basculer et blesser des personnes. Installer la fixation anti bascule fournie avec l'appareil. Voir les instructions d'installation.




Figure 1: risque de bascule

Utilisation prévue

- Utiliser cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné. Par exemple, ne jamais utiliser pour chauffer et réchauffer une pièce. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas ranger ni utiliser de produits chimiques, vapeurs, inflammables, corrosifs ou non alimentaires dans cet appareil. Ce type d'appareil est conçu spécifiquement pour chauffer et cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer peut endommager l'appareil et causer des blessures.
- Cette cuisinière est pour usage résidentiel seulement. Elle n'est pas approuvée pour une utilisation extérieure.

Sécurité pour la cuisson

- Les vêtements ne doivent pas être lâches. Attacher les cheveux longs et ne pas porter des vêtements à manches longues pendantes, ni cravates, foulards, bijoux pendants.
- Éviter de passer par dessus ou se pencher sur l'appareil. Attention à certains vêtements et laques à cheveux qui contiennent des produits chimiques inflammables et pouvant s'enflammer au contact d'une surface chaude. Risques de brûlures sérieuses.
- Ne pas toucher aux zones de cuisson ou celles environnantes pendant l'utilisation ou le refroidissement de l'appareil. Les zones adjacentes aux brûleurs, four et tiroir réchaud deviennent très chaude et peuvent causer des brûlures même si elles sont hors circuit. Ne jamais laisser tire-plats, vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec la zone de cuisson tant qu'elle n'est pas froide.
- Faire attention en ouvrant et fermant le tiroir réchaud. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer que les enfants et animaux ne sont pas à proximité. Une fois la vapeur et/ou l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Laisser les portes fermer sauf pour la cuisson ou le nettoyage. Ne jamais laisser les portes ouvertes sans surveillance.
- Ne pas chauffer ni réchauffer des contenants d'aliments fermés dans le four ou le tiroir réchaud. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Toujours placer les grilles en position lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Toujours utiliser des tire-plats secs ; humides ou mouillés sur une surface chaude, ils peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon.
- Laisser le ventilateur fonctionner pour flamber des aliments.
- Ne pas placer des aliments directement dans le fond du four.
- Suivre les directives du fabricant au moment d'utiliser des sacs à cuisson.
- Utilise les réglages élevés de la surface de cuisson seulement lorsque nécessaire. Chauffer l'huile lentement à réglage faible-moyen pour éviter les éclaboussures. L'huile chaude peut causer des brûlures sérieuses.
- Ne jamais déplacer une casserole d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Les déversements causent de la fumée et peuvent endommager la surface de cuisson.

Sécurité pour les casseroles

- Tenir la poignée de la casserole pour éviter tout mouvement pendant le mélange ou le brassage des aliments.
- Utiliser seulement des ustensiles appropriés pour la surface en céramique. Utiliser le format approprié. (Voir la rubrique Casserole pour plus de détails). Choisir des casseroles à fond plat courant la surface utilisée. Ceci réduit le risque d'incendie et augmente l'efficacité.
- Des ustensiles non approuvés pour les surfaces en céramique peuvent se briser par les changements de température brusques.
- Toujours positionner les poignées vers l'intérieur afin qu'elles ne dépassent pas la zone de travail, brûleur ou le bord de l'appareil.

Sécurité pour le nettoyage

Généralités

- Ne pas nettoyer l'appareil tant qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des fumées nocives lorsque appliqués sur une surface chaude.

Sécurité pour l'autonettoyage

- S'assurer que la porte se verrouille et ne s'ouvrira pas une fois l'icone verrouillage allumé. Si elle ne se verrouille pas, presser OFF et ne pas actionner l'autonettoyage. Téléphoner au 800.944.2904 pour le service.
- Pendant l'autonettoyage normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle. Toutefois, elle se verrouille avant d'atteindre les températures de nettoyage. En mode autonettoyage différé, elle se verrouille immédiatement.
- Ne pas nettoyer le joint du four. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager, enlever ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four de type commercial ni d'enduit protecteur pour four (tel papier aluminium) sur toute pièce ou section du four.
- Nettoyer seulement les pièces indiquées dans ce guide.
- Retirer la lèchefrite, grilles, sonde et autres ustensiles. Essuyer l'excès de déversement avant d'autonettoyer le four.

Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine et autres pièces où les émanations peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations sont nocives pour les oiseaux tout comme la margarine ou les huiles surchauffées.

État de l'appareil

- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé tant qu'un technicien qualifié ne l'a pas vérifié.
- Ne pas utiliser si la surface de cuisson est brisée. Les nettoyants ou déversements peuvent causer un risque de choc électrique.

Espace de travail / environnement

- Ne pas obstruer les conduits d'évent du four.
- Toujours avoir un détecteur de fumée à proximité de la cuisine.
- Avoir un extincteur approprié disponible à proximité et visible, facilement accessible.
- Ne pas grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir sur toute pièce du four, ni se pendre à la porte, tiroir réchaud ou de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, il peut basculer causant ainsi des blessures graves.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans supervision accrue d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est utilisé. Ils ne doivent pas s'asseoir ni se tenir debout sur toute pièce de l'appareil ni jouer à proximité que l'appareil soit utilisé ou non.
- Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans l'appareil, les armoires au-dessus ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper pour les atteindre et se blesser sérieusement.

Sécurité pour le service et réparations

- Le service doit être assuré par un technicien de centre de service autorisé seulement, lequel a suivi une formation spécifique pour ce type d'appareils de haute technologie. Un technicien non autorisé peut ne pas être familier avec ce genre d'appareils et par conséquent causer des dommages ou un risque. Communiquer avec un centre de service autorisé pour toute vérification, réparation ou réglage.
- Ne pas réparer ni remplacer toute pièce sauf si spécifiquement recommandé par un technicien de centre de service autorisé.

Sécurité pour l'entretien

- Il ne doit pas y avoir d'accumulation de graisse dans le four et la hotte. Nettoyer fréquemment.

En cas d'incendie

- Dans le cas où les vêtements ou cheveux prennent feu, se laisser tomber et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.
- Ne pas utiliser d'eau ni de serviette ou torchon humide sur un feu de graisse. Étouffer le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur chimique ou de type à mousse (ABC).
- Dans le cas d'un feu de graisse, étouffer les flammes avec un couvercle hermétique, tôle à biscuits ou tout autre plateau, fermer les éléments. Attention à ne pas se brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuer et téléphoner au service des incendies.
- Étouffer les flammes d'autres types avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson.
- NE jamais prendre une casserole en feu. Risque de brûlures.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laisser la porte fermer. Mettre le four hors circuit et débrancher le circuit au coupe-circuit.

Extincteurs

Utiliser un extincteur seulement si :

- L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait s'en servir.
- Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
- Le service des incendies a été appelé.
- L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers la sortie.

Loi sur les produits toxiques et l'eau potable de Californie

Cette loi requiert que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues comme causant le cancer, malformation à la naissance ou autres problèmes de reproduction et requiert que les compagnies avisent les consommateurs quant à l'exposition potentielle à de telles substances.

Le combustible d'appareil à gaz qui brûle et l'élimination de saletés pendant l'autonettoyage peuvent générer de petites quantités de monoxyde de carbone.

L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants peut émettre de petites quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage.

Le formaldéhyde est considéré en Californie comme une cause potentielle du cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité du système reproducteur.

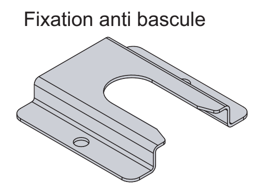
L'exposition à ces substances peut être minimisée en :

1. Assurant une bonne ventilation au moment de la cuisson avec le gaz
2. Assurer une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
3. Faire fonctionner l'appareil selon les instructions données dans ce guide

Mise en oeuvre

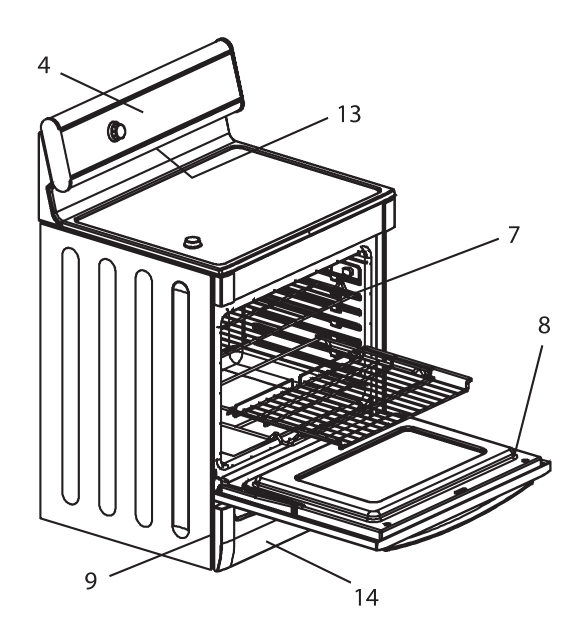
Pièces et accessoires compris avec l’appareil

Pièces comprises



1. Fixation anti bascule
2. Lèchefrite et grille
3. Crème nettoyante pour surface
4. Grattoir pour surface
5. Nécessaire de documentation
    - Guide de référence rapide - four
    - Guide de référence rapide – grille rallonge (certains modèles)
    - Guide d’utilisation et d’entretien
    - Instructions d’installation
    - Brochure pour anti bascule AHAM et brochure pour cuisson sécuritaire AHAM
    - Garantie / carte d’enregistrement

Pièces de la cuisinière



1. Grilles de four, plates (2 ou 3 selon le modèle)
2. Grille de four, rallonge (certains modèles)
3. Éclairage incandescent
4. Panneau de contrôle du four et boutons
5. Élément gril
6. Ventilateur à convection et élément
7. Positions des grilles
8. Joint de porte
9. Plaque signalétique
10. Élément cuisson
11. Verrouillage de porte du four
12. Lèchefrite
13. Évent du four
14. Tiroir de rangement
15. Tiroir réchaud (certains modèles)

Voir pièces de la surface, du four et tiroir réchaud pour plus de détails.

La pendule

Concernant la pendule

- Toujours régler la pendule après l'installation ou une panne de courant.
- La pendule affiche les heures et les minutes.
- L'heure figure sauf pendant les fonctions du four et celles de la minuterie.
- Le four est préréglé en format 12 heures (AM et PM). Pour passer en format 24 h, voir « Sélection de fonctions ».
- Si la pendule n'est pas réglée, le four fera un bip périodiquement pour rappeler de régler la pendule. Presser OFF pour arrêter le bip.

Réglage de la pendule



1. PENDULE figure et 4 chiffres clignotent. Tourner le bouton pour choisir AM ou PM.
2. Presser Time. PENDULE figure et les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton et régler les minutes.
4. Presser Time et la pendule est réglée.

   Remarque : si la pendule n'est pas réglée, le four fera un bip périodiquement pour rappeler de régler la pendule. Presser OFF.

Changer la pendule

1. Presser Time. MINUTERIE 1 clignote.
2. Tourner le bouton pour choisir PENDULE.
3. Presser Time et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour changer les heures.
5. Presser Time et les minutes clignotent.
6. Tourner le bouton dans un sens ou l'autre pour changer les minutes.
7. Presser Time et la pendule est réglée.

   Remarque : pour annuler la sélection TIME (pendule) en réglant la pendule, presser OFF en tout temps en mode pendule.

Le menu de sélection de fonction

Ceci est la section du menu pour régler et modifier les fonctions données ci-dessous.

1. Pour accéder au menu SÉLECTION FONCTION, presser et maintenir COOKING MODE (mode cuisson) pendant 5 secondes. SÉLECTION FONCTION figure.
2. Tourner lentement le bouton à la fonction désirée. Il y aura un léger décalage avant de voir chaque message ou fonction à l'affichage. Tourner lentement et attendre environ 1 seconde pour que figure la fonction suivante.
3. Presser START pour choisir une fonction et tourner le bouton pour choisir les fonctions secondaires.
4. Une fois la fonction désirée choisie, presser OFF.
5. Pour indiquer lorsqu'un mode est terminé, il y a 3 bips consécutifs.

   Remarque : dans le cas d'une panne de courant, les fonctions reprennent les réglages en usine. Les régler de nouveau.



Changer le volume du bip

Le volume peut être changé de LOW (faible) à HIGH (élevé). Le contrôle par défaut est moyen.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher VOLUME.

3. Presser Start.
4. Tourner le bouton pour choisir faible, moyen ou élevé.
5. Presser Start.

Changer l’échelle de température

Le four est préréglé en Fahrenheit. Il est possible d’alterner entre Fahrenheit et Celsius.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher SELECT TEMP F-C.
3. Presser Start.
4. Tourner le bouton pour choisir Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
5. Presser Start pour accepter la sélection.

Marche-arrêt de l’affichage pendule

L’affichage pendule peut être mis hors circuit. Réglage par défaut : marche.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire pour afficher AFFICH PENDULE.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton et marche ou arrêt figure.
5. Presser Start pour accepter la sélection.

DEMO

Accéder au mode démonstration

Ce mode s’applique aux magasins d’électroménagers seulement.

ABC

Changer la langue de l’affichage

Choix d’anglais, espagnol ou français. Réglage par défaut : anglais. **Remarque** : le menu SÉLECTION FONCTION figure en anglais seulement, quelle que soit la langue choisie.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à la langue désirée.
3. Presser Start.
4. Tourner le bouton dans le sens horaire pour une autre langue.
5. Presser Start pour accepter le changement.

Verrouiller/déverrouiller le panneau de contrôle

Le clavier du four peut être verrouillé à des fins de sécurité. Utiliser pour empêcher le fonctionnement du four. Ceci NE verrouille PAS la porte du four.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que TOUCHES VERR clignote.
3. Presser Start. CLAVIER VERR figure. Il y a un bip si une touche est pressée indiquant le verrouillage.
4. Pour déverrouiller, presser Cooking Mode et tenir 5 secondes. TOUCHE DEVER figure.
5. Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau.



Changer le décalage de température du four

Permet de régler la température du four si les aliments sont trop foncés ou trop pâles.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que DEVIA TEMP FOUR figure.
3. Presser START. 0 °F figure.
4. Tourner le bouton à droite pour augmenter de +25 °F et à gauche pour diminuer -25 °F.
5. Presser START pour accepter le changement.



Remettre aux réglages en usine

Cette fonction est utilisée pour remettre tous les réglages de « sélection fonction » aux réglages d’origine en usine (ou par défaut)

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que REMISE DÉFAUT figure.
3. Presser START. SÉLECTION FONCTION figure à l’affichage.



Régler la fonction Sabbat

Concernant cette fonction – destinée pour les croyances religieuses avec exigences « sans travail » pour le Sabbat.

- Le four cuit pendant 73 h avant de se mettre automatiquement hors circuit. La fonction peut être activée seulement si le tiroir réchaud et le four sont hors circuit.
- Pendant le mode Sabbat, l’affichage indique SABBAT et l’icone cuisson figure. La pendule et la température ne figurent pas à l’affichage.
- Pendant le mode Sabbat, seule la touche OFF fonctionne. Presser OFF en tout temps pour mettre fin au mode et fermer le four.
- À la fin des 73 h, le four se met hors circuit automatiquement et SABBAT FIN figure. Presser OFF pour l’heure en cours.
- La sonde NE peut PAS être utilisée pendant ce mode.

Régler la fonction Sabbat

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que OPTION SABBAT figure.
3. Presser START. CUISSON figure à l’affichage et la température clignote.
4. Tourner le bouton pour régler la température du four.
5. Si désiré, presser LIGHT pour mettre l’éclairage en circuit

   Remarque : Par la suite, l’éclairage ne peut être changé selon son réglage marche ou arrêt pendant tout le mode.

6. Presser START. Le four fonctionne après 5 secondes.

Changer le format heure

La pendule peut être réglée en format 12 h ou 24 h. Réglage par défaut : 12 h.

1. Accéder au menu SÉLECTION FONCTION.
2. Tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à ce que FORMAT HEURE figure.
3. Presser Start.
4. Tourner le bouton pour choisir 12 ou 24 h.
5. Presser Start pour accepter le choix.

Utilisation de la cuisinière

Avant la première utilisation

- Enlever tout matériel d’emballage et étiquettes de l’appareil. S’assurer d’enlever le matériel d’emballage de l’intérieur du four et du tiroir réchaud (si applicable).
- Pendant que l’appareil est froid, essuyer avec une éponge humide, propre et assécher.
- Appliquer la crème nettoyage pour surface de cuisson fournie. Essuyer avec un chiffon propre. Voir Entretien et nettoyage.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.

- Les résultats optimums dépendent des casseroles appropriées choisies et utilisées.
- La surface de cuisson garde la chaleur jusqu'à 30 minutes une fois les éléments hors circuit.
- Lire et comprendre toutes les précautions et le guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser.

Fonctionnement de la cuisinière

Utiliser les touches sur le dosseret pour contrôler le fonctionnement de l'appareil ainsi que le cadran sur le dosseret et les boutons sur le panneau avant.

Les touches du dosseret avec le cadran servent à choisir un mode four, régler l'heure et la cuisinière. Presser le centre de la touche avec le bout du doigt. Un bip retentit indiquant la sélection. Tourner le cadran du dosseret au réglage désiré et presser Start.

Les boutons sur le panneau avant servent à contrôler la température des éléments. Pousser et tourner à la température désirée.

Voir les rubriques Utilisation de la surface de cuisson, utilisation du four et utilisation du tiroir réchaud pour plus de détails.

Fonctionnement – surface de cuisson

Concernant la surface de cuisson

Caractéristiques

Élément radiant

L'élément radiant utilise un ruban métallique situé sous la surface en céramique vitrifiée. Il effectue un cycle marche-arrêt de par son design (voir Limiteur de température).

Élément jumelé

L'élément jumelé comprend deux éléments à ruban radiants dans la même zone. Le petit élément interne ou les deux éléments interne et externe peuvent être sélectionnés, selon la dimension de la casserole.

Chaleur conservée

La surface de cuisson en verre conserve la chaleur et demeure chaude lorsque les éléments sont mis hors circuit. Utiliser cette chaleur pour maintenir les aliments à une température de service pendant un moment. Si le voyant de surface chaude est allumé, faire attention en travaillant ou nettoyant autour de la zone, la surface est encore chaude.

Limiteur de température

Chaque élément radiant est doté d'un capteur pour protéger la surface en verre des températures élevées extrêmes. Les limiteurs effectuent automatiquement un cycle quel que soit le réglage de l'élément.

Même si le cycle est normal, une des conditions suivantes peut activer le limiteur et faire faire des cycles plus souvent :

- Le fond de la casserole n'est pas totalement en contact avec la surface (à cause de voilage, etc.).
- Casserole trop petite pour l'élément.
- Casserole chauffée à sec.
- Matériau ou forme de la casserole transférant trop lentement la chaleur.

Voyant de surface

Un voyant de chaleur sur la surface indique lorsqu'elle est trop chaude au toucher. Si le voyant est allumé, faire attention en travaillant ou nettoyant, la surface de cuisson est encore chaude.

Pièces et accessoires de la surface de cuisson

Les éléments sont placés comme illustré ci-dessous

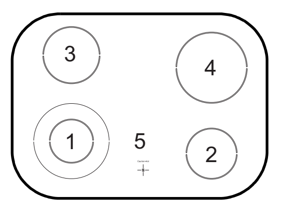


Figure 2: emplacement des éléments

Tableau 1 : modèles de surface de cuisson

#	Type	Dimension	Watt
1	Jumelé	5" / 8"	750/2 200
2	Simple	6	1 200
3	Simple	6	1 500
4	Simple	8	2 000
5	Voyant surface chaude	n/a	n/a

Utilisation de la surface de cuisson

Fonctionnement



ATTENTION

- Les aliments enveloppés dans l'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface en céramique vitrifiée pour la cuisson. L'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.
- Le plastique, papier et chiffon peuvent fondre ou brûler lorsqu'en contact avec une surface chaude. Ne pas laisser ces articles entrer en contact avec la surface chaude.
- Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec. Ceci peut endommager la casserole, l'élément et la surface de cuisson.

Réglage du niveau de chaleur du brûleur

Bouton de contrôle de l'élément simple

Pour mettre un élément simple en circuit, pousser et tourner le bouton dans un sens ou l'autre au réglage désiré.

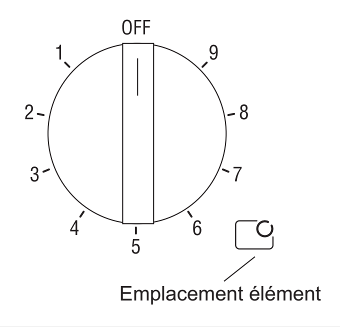


Figure 3: bouton d'élément simple

Bouton d'élément jumelé

Pour mettre le petit élément interne en circuit, pousser le bouton de contrôle et le tourner dans le sens contre horaire pour régler à la chaleur désirée.

Pour mettre les deux éléments interne et externe en circuit, pousser le bouton et le tourner dans le sens horaire au réglage désiré.

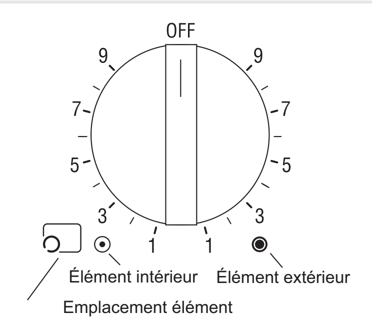


Figure 4: bouton d'élément jumelé

Pour de meilleurs résultats

Guide de cuisson de la surface de cuisson

Utiliser ce tableau comme guide. Une gamme de réglages est donnée car les réglages réels dépendent :

- du type et de la qualité des casseroles (voir Choix de casseroles).
- du type, quantité et température des aliments,
- de l'élément utilisé,
- des préférences du cuisinier.

Les réglages de chaleur recommandés sont en fonction d'une source d'alimentation de 240 volts. Si l'appareil est branché sur circuit 208 volts, les mêmes réglages s'appliquent mais les aliments prennent plus de temps à cuire.

Tableau 2 : guide de cuisson

Utilisation	Réglages
Amener l'eau à ébullition	9 - élevé
Frire, sauter, brunir viande, friture	6-8 – moy. élevé
Frire, oeufs, crêpes, ébullition lente	4-5 - moyen
Mijoter, terminer la cuisson, aliments couverts, à la vapeur	2-3 – moy. bas
Fondre beurre et chocolat	1 - bas

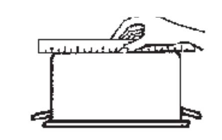
Guide de sélection de casseroles

Caractéristiques des casseroles

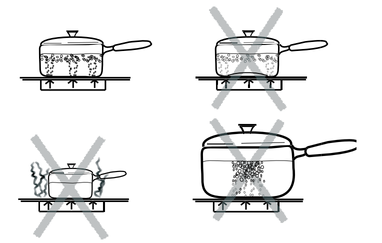
Le choix des casseroles affecte directement la vitesse et l'uniformité de la cuisson. Pour de meilleurs résultats, choisir des casseroles à fond plat. Lorsque la casserole est chaude, le fond devrait reposer uniformément sur la surface sans ballotter. Des casseroles de calibre moyen à robuste à fond plat sont préférables.

Pour vérifier le plat des casseroles

Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et placer une règle contre le fond. Ce dernier et le bord de la règle devraient être en contact un contre l'autre.



Une autre façon de déterminer la distribution uniforme de la chaleur est de mettre 1 " (25,4mm) d'eau dans la casserole. Amener à ébullition et observer l'emplacement des bulles. Une casserole à fond plat aura une distribution uniforme des bulles à la surface.



Diamètres correspondants – le fond de la casserole devrait couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé. Il peut dépasser d'environ 1 " (25,4 mm) autour de l'élément.

Couvercles hermétiques – un couvercle réduit le temps de cuisson et l'eau bout plus rapidement. La chaleur est conservée dans la casserole.

Conseils

- Ne pas utiliser de casseroles et poêles avec fond voilé (concave ou convexe) ou endommagé. Voir les dessins ci-dessous.

- S’assurer que le fond est propre et sec.
- Utiliser des casseroles avec fond en métal lisse et épais.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface. Elles peuvent laisser des marques qui doivent être enlevées immédiatement. Voir Entretien et nettoyage.
- Ne pas utiliser des casseroles en verre. Elles peuvent égratigner la surface.

Casseroles spéciales

Les casseroles spéciales telles grilles, rôtissoires, cuiseurs, woks, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que susmentionnées. Utiliser des woks à fond plat seulement. Ne jamais placer d’anneau ou support sur la surface de cuisson.

Fonctionnement – four

Concernant le four

Caractéristiques

Arrêt automatique

Le four se met automatiquement hors circuit après 12 heures (24 heures si le format est réglé pour 24 h au menu Sélection fonction).

Autonettoyage

Le four est doté de la fonction autonettoyage facilitant le nettoyage du four.

Voyants et autres caractéristiques

Bip – indique qu’il faut entrer plus d’information ou confirme une entrée. Signale aussi la fin d’un programme ou une erreur du four.

Voyant fin de cycle – indique la fin d’un mode par 3 bips consécutifs.

Réglages par défaut – les modes cuisson sélectionnent automatiquement la température par défaut. Peuvent être modifiés au besoin.

Symbole ou numéro clignotant – indique un réglage incomplet et requiert une autre étape ou de presser START.

Codes numéro F –figurent s’il y a un problème avec l’appareil.

Ventilateur à convection

Le ventilateur fonctionne pendant tout mode à convection. Lorsque le four est en mode à convection, le ventilateur s’arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne pendant l’autonettoyage, mais pas au début du mode.

Pièces et accessoires du four

Grilles plates

Selon le modèle, l’appareil est doté de 3 grilles plates ou 2 grilles plates et une grille rallonge. Les grilles sont conçues avec une butée qui les empêche de sortir complètement et de basculer.



ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles en position avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des moufles si le four est chaud. S’il faut déplacer une grille pendant que le four est chaud, les moufles ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

Mise en place des grilles

1. Saisir fermement les deux côtés.
2. Incliner vers le haut pour insérer la butée dans le guide.
3. Ramener en position horizontale et pousser au fond. La grille doit être droite et à plat, non croche.

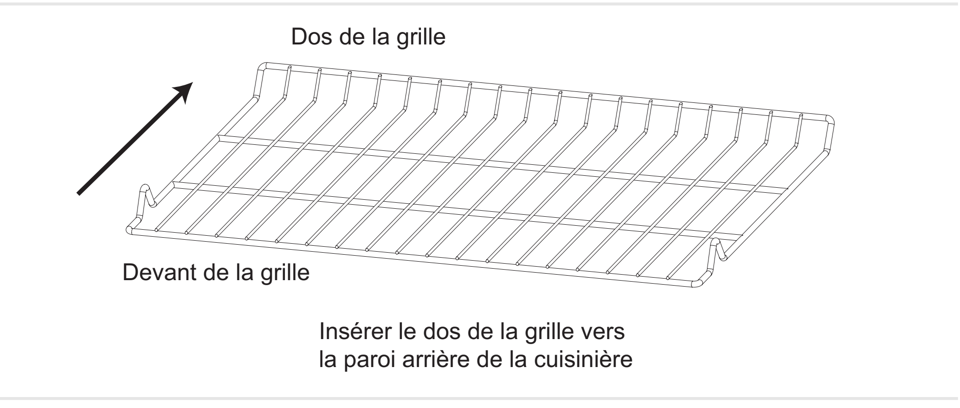


Figure 6: mise en place de la grille

Retrait des grilles plates

1. Saisir fermement les deux côtés et tirer.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer.

Grille rallonge (certains modèles)

La grille rallonge permet un accès aisé aux aliments cuisants. Le bas de la section s'allonge aussi loin que la grille plate standard. Toutefois, la section supérieure s'allonge plus permettant de rapprocher les aliments. Pour commander, communiquer avec le service Bosch : 800.944.2904 pour un marchand dans la région.

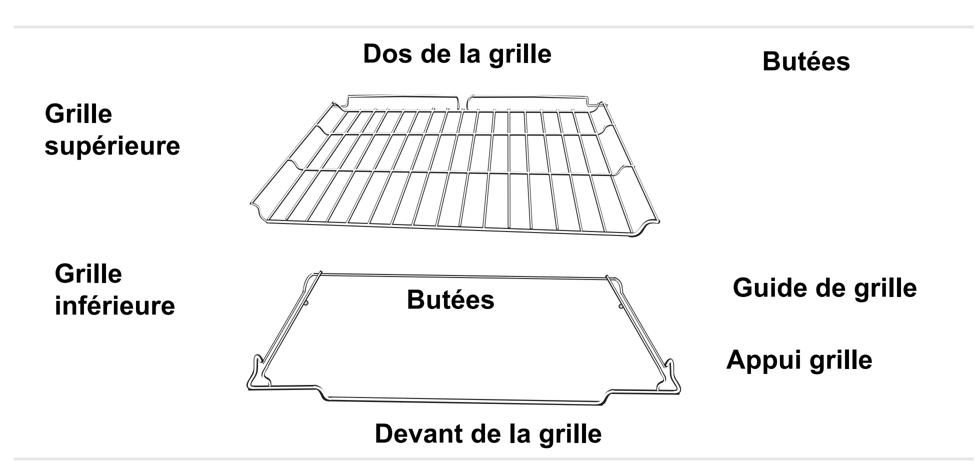


Figure 7: grille rallonge

Retrait et mise en place

Remarque : la grille rallonge doit être en position fermée pour le retrait et la mise en place. Saisir toute la grille (les deux sections).

1. Saisir la section inférieure et tirer droit.
2. Une fois la butée atteinte, saisir la section supérieure et tirer jusqu'à la seconde butée. Si la grille supérieure ne s'allonge pas complètement, elle est mal installée. La réinstaller de façon à ce que la casserole s'arrête à l'arrière du four.

Désassemblage pour nettoyage

Les deux sections de la grille sont conçues pour se défaire.

1. Placer la grille sur une surface plate, en position fermée, vers le haut.
2. Tourner un côté de la grille supérieur vers soi pour dépasser la butée (bille).
3. Tirer vers le haut et l’extérieur, tourner le premier côté.

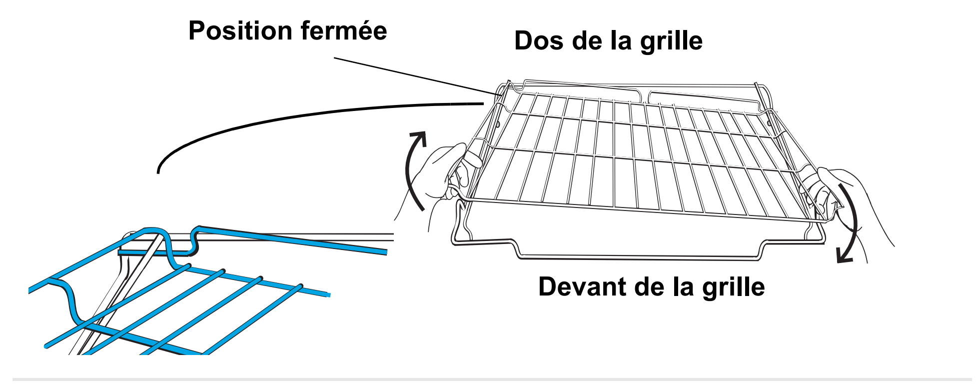


Figure 8: désassemblage

Assemblage



ATTENTION

Toujours s’assurer que la grille supérieure est installée correctement après l’assemblage. Les bords arrière de la grille supérieur doivent être sous le guide de grille de la grille inférieure. NE PAS mettre les grilles une sur l’autre.

1. Pour réassembler, tenir la grille diagonalement sur la grille inférieure.
2. Insérer un côté de la grille supérieure en position fermée.
3. Tourner l’autre côté vers l’arrière de la grille pour dépasser la butée (bille).
4. Pousser le grille supérieure jusqu’au fond (voir figure 3).

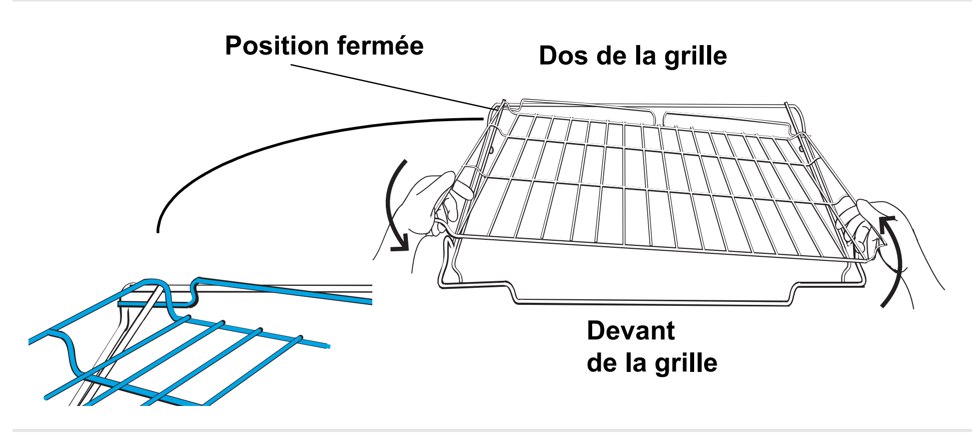


Figure 9: réassemblage

Nettoyage

Nettoyer la grille à l'eau chaude savonneuse. Assécher complètement. Pour la saleté tenace, utiliser un tampon en laine d'acier savonneux. NE PAS nettoyer à l'autonettoyage du four.

Évent du four

L'évent est situé sous l'affichage au-dessus de l'élément arrière gauche. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut s'accumuler sur le dosseret et la surface de cuisson. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent, il est important pour la circulation d'air.

Panneau de contrôle

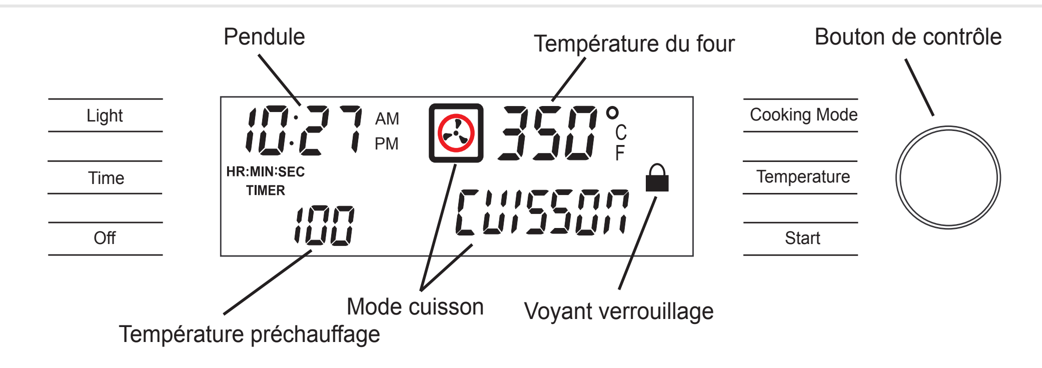


Figure 10: panneau de contrôle du four

Tableau 3 : panneau de contrôle du four

Pendule– indique l'heure en 12 ou 24 h. **Mode cuisson** – presser la touche pour afficher le mode cuisson. **Mode cuisson ou minuterie** – indique le nombre d'heure et minutes de mise en circuit du four. L'icone mode cuisson figure lorsqu'un mode cuisson est choisi. **Bouton de contrôle** – utiliser pour régler la pendule, minuterie, choisir le mode cuisson et température. Tourner dans le sens horaire pour augmenter et contre horaire pour diminuer. **Éléments** – affiche le ou les éléments activés **Éclairage** – presser la touche pour marche ou arrêt. **Voyant verrouillage de porte** – l'icone figure pendant l'autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE PAS tenter d'ouvrir la porte tant que le symbole figure	**Arrêt** – pour arrêter le four et/ou tiroir réchaud. **Température du four** – montre la température du four. **Température de préchauffage** – affiche la température pendant le mode préchauffage du four. **Marche** – presser pour compléter une entrée. **Température** – presser pour choisir la température de cuisson. **Heure** – presser pour choisir l'heure. **Minuterie** – il y a 2 minuteries : MINUTERIE 1 et MINUTERIE 2. Chacune compte à rebours en heure et minutes. À moins de 60 minutes, elle affiche les secondes.

Utilisation du four

Fonctionnement

Régler le mode cuisson et la température

Remarque : pour sortir du mode en cours, presser OFF. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit)

1. Presser COOKING MODE.
2. CUISSON figure à l'affichage.
3. S'il n'y a pas de changement en moins de 5 secondes, le contrôle fait un bip et clignote. Si tel est le cas, presser START.
4. Pour changer le mode cuisson, tourner le bouton.
5. Presser START.
6. Le mode choisi figure à l'affichage avec la température à défaut qui clignote.
7. Pour choisir une autre température, tourner le bouton à droite ou à gauche (en tranches de 5°) à la température désirée.
8. Presser START, sinon, le four se met automatiquement en circuit en 5 secondes.
9. L'affichage alterne entre le mode cuisson et préchauffage.

La température de préchauffage figure, débutant à 100 °F. Elle augmente jusqu'à la température réglée, à ce point le four fait un bip.

10. Pour changer la température pendant la cuisson, presser température. Tourner le bouton pour choisir une autre température et presser START.
11. Une fois la cuisson terminée, presser OFF pour fermer le four.

    Remarque : une fois le four hors circuit, CHAUD figure à l'affichage au lieu du mode cuisson pour indiquer que le four est hors circuit, mais chaud. Lorsque la température descend sous 176 °F, CHAUD disparaît.

Utilisation de la minuterie

Notes:

- Si la minuterie n'est pas totalement réglée, le four émet un bip périodiquement comme rappel. Presser OFF pour quitter le mode minuterie. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit.)
- Tourner le bouton pour afficher l'heure du jour ou autre information sur le mode four lorsque la minuterie est utilisée.

Pour régler la minuterie:

1. Presser TIME et MINUTERIE 1 clignote.



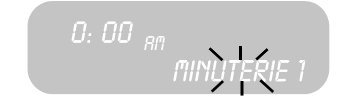
   Tourner dans le sens horaire et minuterie 2 figure. Choisir minuterie 1 ou 2, presser TIME. REG MINUTERIE 1 ou 2 figure. Les minutes clignotent.

2. Tourner le bouton pour régler les minutes. Si seules les minutes sont réglées, presser Start. Autrement, passer à l'étape 4.
3. Presser TIME et les heures clignotent.
4. Tourner le bouton pour régler les heures.
5. Presser TIME de nouveau, la minuterie est réglée.



6. Si Time ou Start n'est pas pressée, le four émet un bip et l'affichage minuterie clignote.

Changer la(les) minuterie(s)



1. Presser TIME. MINUTERIE 1 figure. Choisir MINUTERIE 1 ou 2.
2. Presser TIME. REMISE MIN 1 (2) figure. Les minutes clignotent.
3. Tourner le bouton dans un sens ou l'autre pour changer les minutes.
4. Presser TIME de nouveau, les heures clignotent.
5. Tourner le bouton dans un sens ou l'autre pour changer les heures.
6. Presser TIME et l'heure est réglée.

Effacer la(les) minuterie(s)



1. Presser TIME une fois. MINUTERIE 1 clignote.
2. Tourner le bouton pour choisir EFF MINUTERIE 1 ou 2.
   Presser TIME.
3. Si la touche n'est pas pressée, il y a un bip et l'affichage clignote.
4. Presser TIME pour revenir à l'écran principal.

Annulation

Si l'action n'est pas complétée, le four fait périodiquement un bip pour rappeler de régler l'heure. Presser OFF pour quitter le mode minuterie. (Si un mode n'est pas réglé, OFF met le four hors circuit).

Utilisation de la cuisson différée ou minutée

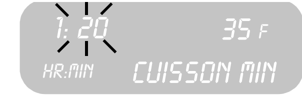
La CUISSON MINUTÉE règle le four à un mode de cuisson pour une durée réglée, puis le met hors circuit. Disponible pour les modes suivants : cuisson, cuisson à convection et rôtissage à convection.

- S'assurer que la pendule est réglée à l'heure en cours. Voir Changer la pendule pour régler l'heure.
- À la fin de la durée programmée, le four se met hors circuit automatiquement.
- Non recommandée pour les aliments à levure (ex. : biscuits, gâteaux, pains, soufflés, etc.).

Régler un mode minuté

1. Presser COOKING MODE.
2. CUISSON figure. Tourner le bouton pour choisir un autre mode.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir la température.

   Remarque : La durée requise pour que le four atteigne la température doit être comprise dans le temps de cuisson.



5. Presser TIME. CUISSON MIN figure.
6. Presser TIME. REG CUISS MIN figure, les minutes clignotent.
7. Régler les minutes. Presser TIME.
8. Les heures clignotent. Les régler. Presser START.
9. CUISSON MIN figure et le four commence à préchauffer.

Une fois la cuisson complétée, FIN CUISS MIN clignote et un bip retentit. Presser OFF pour effacer.

Différer le mode minuté



1. Suivre les étapes 1 à 5 ci-dessus.
2. Tourner le bouton pour afficher CUISS DIFFÉRÉE.
3. Presser TIME. REG CUISSON MIN figure, les minutes clignotent.
4. Régler les minutes et presser TIME. Les heures clignotent.
5. Régler les heures et presser TIME. REG FIN CUISS figure.
6. Presser TIME.
7. Utiliser le bouton pour entrer l'heure d'arrêt ou de mise hors circuit du four.
8. Régler les heures et presser TIME.
9. Régler les minutes et presser TIME.

   Remarque : la pendule calcule automatiquement les heures marche et arrêt. L'affichage compte à rebours par minute.

10. À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met automatiquement hors circuit. FIN CUISS MIN figure et il y a un bip. Presser OFF pour effacer.

    Remarque : retirer les aliments du four immédiatement lorsque le cycle est terminé pour éviter la surcuisson, car ils continueront à cuire une fois le cycle complété.

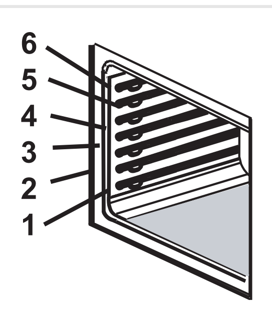
Vérifier le temps de cuisson et l'heure arrêt une fois le différé réglé

1. Presser TIME.
2. Tourner le bouton à BAKE END ou BAKE TIME.
3. Presser TIME.

Pour de meilleurs résultats avec le four

Guide de cuisson du four

Position des grilles



- GRILLE 6 (plus élevée) – fondre fromage, griller aliments minces
- GRILLE 5 – griller viande tendre, pain
- GRILLE 4 – griller viande épaisse
- GRILLE 3 – la plupart des aliments avec cuisson sur une grille tels biscuits, gâteaux, aliments surgelés, muffins, etc.
- GRILLE 2 – utiliser pour tartes, casseroles, pain, quatre quarts, petits rôtis ou volaille.
- GRILLE 1 (plus basse) – utiliser pour gâteau des anges, gros rôtis, dinde.

Figure 11: positions de grilles

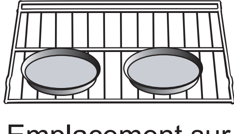
Cuisson sur plusieurs grilles

Pour la cuisson sur plusieurs grilles, suivre l'emplacement recommandé.

- **Deux grilles** : utiliser position 2 et 5.
- **Trois grilles**: (cuisson à convection): positions 1, 3 et 6. Position 3 pour grille rallonge, si désiré.

Emplacement des plats

Pour de meilleurs résultats, placer les plats au centre du four, si plus d’un plat sur une grille, laisser au moins de 1 à 1 1/2 po entre les plats. Pour un gâteau à 4 étages, placer les moules deux par deux en quinconce, comme ci-dessous.



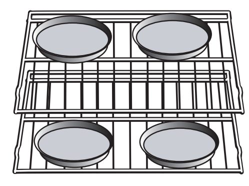


Figure 12: emplacement des plats

Plats à cuisson

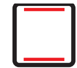
Conseils pour la cuisson :

- Les plats en verre absorbent la chaleur, réduire température du four de 25 °F.
- Les plats en métal lisse, brillant réfléchissent la chaleur pour un brunissage plus délicat.
- Les plats mats, foncés absorbent la chaleur pour une croûte plus brune et croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F. Suivre leurs recommandations. Utiliser un plat en verre ou en métal foncé pour les tartes.
- Les plats isolés nécessitent une augmentation de la durée de cuisson recommandée.

Préchauffer le four

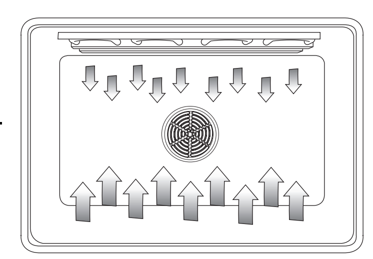
Préchauffer le four si recommandé dans la recette. Cela est nécessaire pour les gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains. Un réglage plus élevé de la température ne réduit pas le temps de préchauffage. Placer les grilles en position avant de préchauffer. Un bip confirme que le four est préchauffé et la température choisie s’affiche.

Modes cuisson du four



Cuire et garder chaud

Il s’agit d’une cuisson avec air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur effectuent un cycle pour maintenir la température. Utiliser pour préparer des aliments tels pâtisseries et casseroles et rôtir la viande. En mode réchaud, le four utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir une basse température pour le service.



- Utiliser le réglage réchaud pour garder les aliments chauds prêts à servir.
- Température de réchaud de 140 à 220 °F ; par défaut 170 °F°.
- Les aliments qui doivent rester humides devraient être couverts.



ATTENTION

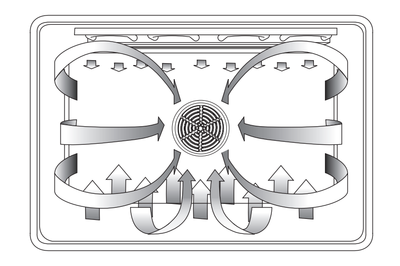
Avec le mode réchaud, suivre ces directives :

- Ne pas utiliser ce mode pour chauffer des aliments froids.
- S’assurer de maintenir une température appropriée pour les aliments. La USDA recommande de garder les aliments chauds à 140 °F ou plus.
- NE PAS garder chaud plus d’une heure.



Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise un peu de chaleur depuis le haut et beaucoup depuis les éléments inférieurs ainsi que celle circulée par le ventilateur à convection. La chaleur provient de l'élément inférieur et d'un troisième élément derrière la paroi arrière. La principale différence est que l'air est circulé dans le four par le ventilateur à convection.



Ce mode est idéal pour cuire de grande quantité d'aliments sur plusieurs grilles. Utiliser pour préparer des biscuits, tartes, petits gâteaux, pains, goûter et hors-d'oeuvre. Avantages :

- Légère diminution du temps de cuisson
- Cuisson sur 3 grilles (brunissage plus uniforme)
- Volume plus élevé (aliments à levure)
- Cuisson de plusieurs aliments à la fois

Tableau 4 : cuisson à convection

Aliments	Produits	Position grille	Temp.* (°F) (four préchauffé)	Cuisson à convection temps** (min)
Gâteau	Petits gâteaux Bundt Des anges	3 2 1	325 325 325	17-19 37-43 35-39
Tarte	2 croûtes, fraîches, 9 po 2 croûtes, fruits surgelés 9 po	2 2	350-400 350	45-55 68-78
Biscuits	Sucre Brisures de chocolat Brownie	3 3 3	325-350 325-350 325	6-11 8-13 29-36
Pains	Pain à la levure 9x5 Petits pains à la levure Pain rapide, 8x4 Biscuits Muffins	2 3 2 3 3	350 350-375 325-350 350-375 400	18-22 12-15 45-55 11-15 15-19
Pizza	Surgelée Fraîche	3 3	375-425 400-425	23-26 12-15

*La température de cuisson à convection est 25 °F de moins que recommandée sur les emballages ou dans les recettes. La température a été réduite dans ce tableau.

**Ce tableau est un guide. La durée réelle dépend des mélanges ou des recettes. Suivre les recettes ou les directives sur l'emballage et réduire la température de façon appropriée.

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de la recette de 25 °F. Voir le tableau de cuisson à convection.
- Placer les aliments dans un plat non couvert, bas tel une tôle à biscuits.
- Centrer le plat de gauche à droite sur la grille.



Gril

Utilise une chaleur radiée intense de l'élément supérieur. Idéal pour cuire des coupes de viande tendre et mince (1 po ou moins), volaille et poisson, brunir le pain et les casseroles. Toujours fermer la porte pour le gril.

Avantages :

- Cuisson rapide et efficace
- Cuisson sans ajout de gras ou liquides
- Brunit pendant la cuisson

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes
- Steaks et côtelettes d'au moins 3/4 po d'épaisseur
- Badigeonner poisson et volaille de beurre ou d'huile pour empêcher de coller
- Utiliser la lèchefrite et grille fournies avec l'appareil
- Ne pas couvrir la lèchefrite d'aluminium. Elle est conçue pour drainer le gras et les jus de la surface de cuisson pour empêcher la fumée et les éclaboussures
- Tourner la viande à mi cuisson selon la durée de cuisson recommandée (voir tableau de gril).
- Pour brunir des casseroles, utiliser des plats en métal ou en céramique vitrifiée comme Corningware®.
- Ne jamais utiliser du verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.

Tableau 5 : gril

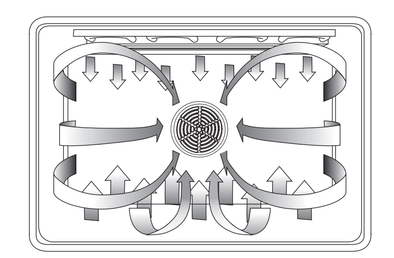
Aliments	Produit / épaisseur	Position grille	Réglage gril	Temp. interne. (^{o}F)	Côté 1 (min)	Côté 2 (min)
Boeuf	Steak (3/4 – 1 po) Médium saignant Médium Bien cuit Hamburgers (3/4 – 1 po) - Bien cuit	 5 5 5 4	 Haut Haut Haut Haut	 145 160 170 160	 7-8 8-9 9-11 12-15	 6-7 6-9 7-10 7-8
Volaille	Poitrine avec os	4	Bas	170	18-210	18-19
Porc	Côtelette (1 po) Saucisse - fraîche Jambon tranché (1/2 po)	4 3 5	Haut Haut Haut	160 160 160	9-10 8-10 3-4	8-9 7-9 2-3
Fruits de mer	Filet poisson beurré (1 po)	4	Bas	Cuire jusqu'à opacité se défaisant facilement	6-7	Ne pas tourner
Agneau	Côtelette (1 po) Médium saignant Médium Bien cuit	 5 5 5	 Haut Haut Haut	 145 160 170	 5-7 8-9 9-11	 6-7 6-8 8-9
Pain	Tranche pain à l'ail (1 po)	5	Haut		2-4	

*Les durées de gril et de gril à convection sont approximatives et peuvent varier. Les durées sont basées sur la cuisson avec un élément gril préchauffé.



Rôtissage à convection

Utilise la chaleur des éléments supérieur et inférieur et celle circulée par le ventilateur à convection. Idéal pour préparer des coupes de viande tendres et la volaille.



Avantages :

- Cuisson 25 % plus rapide que la cuisson / rôtissage standard
- Brunissage doré et riche

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la température indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson plus tôt car la durée peut être réduite jusqu'à 25 %. Voir le tableau de rôtissage à convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser des sacs à cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et la grille fournie avec l'appareil. Un plat peu profond peut être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la viande.
- Si la viande est brunie à point, mais pas assez cuite, une petite bande d'aluminium peut être placée pour couvrir la viande et l'empêcher de trop brunir.
- Laisser reposer la viande couverte d'aluminium de 10 à 15 minutes après le retrait du four.

Tableau 7 : rôtissage à convection

Viande	Produit	Poids (lb)	Temp. four.* (ºF)	Temps rôtissage* (min par lb)	Temp. interne. (ºF)
Boeuf	Côte de boeuf rôtie	4-6	325	25-32	145 (méd/saignant)
				28-32	160 (médium)
	Rosbif faux filet (sans os)	4-6	325	24-32	145 (méd/saignant)
				27-32	160 (médium)
	Surlonge, rosbif, pointe, surlonge	3-6	325	25-30	145 (méd/saignant)
	(sans os)			28-32	160 (médium)
		2-3	425	15-25	145 (méd/saignant)
	Rôti de filet				
Porc	Longe (avec ou sans os)	5-8	350	15-25	160
	Épaule	3-6	350	20-30	160
Volaille	Poulet entier	3-4	375	14-20	180
	Dinde – non farcie**	12-15	325	10-14	180
	Dinde - non farcie**	16-20	325	9-13	180
	Dinde - non farcie**	21-25	325	6-10	180
	Dinde - poitrine	3-8	325	20-25	170
	Poulet de Cornouailles	1-1 1/2	350	45-75 (temps total)	180
Agneau	Gigot - demi	3-4	325	30-35	160 (médium)
				25-30	170 (bien cuit)
	Gigot - entier	6-8	325	25-30	160 (médium)
				30-35	170 (bien cuit)

* La durée est approximative et dépend de la forme de la viande.
** La dinde farcie requiert une durée additionnelle. La température minimale sécuritaire pour la farce dans la volaille est de 165 °F.

Fonctionnement – tiroir réchaud (certains modèles)

Concernant le tiroir réchaud

Caractéristiques

Le tiroir réchaud garde les aliments cuits chauds à une température de service. Les réglages sont bas, moyen et haut.

Pièces et accessoires

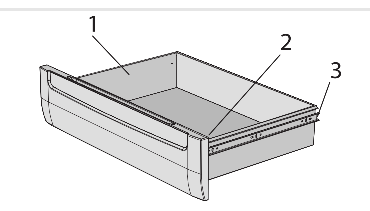
Pièces clés : 1. Intérieur en acier inoxydable 2. Joint 3. Verrouillage de rail	

Figure 13: pièces du tiroir réchaud

Pièces optionnelles

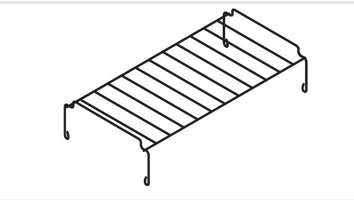
Grille : le tiroir réchaud peut être utilisé avec ou sans grille. Communiquer avec le marchand pour commander la grille.	

Figure 14: grille du tiroir réchaud

Espace utilisable et format d'assiette

Intérieur du tiroir (L x P x H) : 25 x 17 x 5 po (63,5 x 43 x 12,7 cm)

Format d'assiette :

- 2 plats 9 x 13 po (22,8 x 33 cm) Pyrex, 3 pintes (1,4 litre) côte à côte.
- 2 plats 9 1/2 x 15 po (24,1 x 38 cm) Pyrex, 4 pintes (1,8 litre), côte à côte.
- 4 assiettes 10 1/2 po (26,6 cm), simples ou empilées
- 3 assiettes 11 po (27,9 cm), simples ou empilées

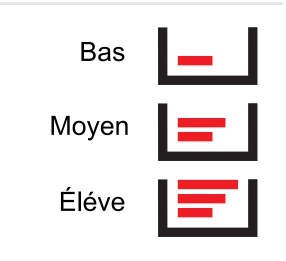
Réglages : il y a trois réglages, soit bas, moyen et élevé. Les icones figurent à l'affichage lorsque le réglage correspondant est choisi:	Bas Moyen Éléve 

Figure 15: réglages du tiroir réchaud

Utilisation du tiroir réchaud



ATTENTION

Pour la sécurité, suivre ces directives :

- NE PAS utiliser le tiroir réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf : pour rendre croustillants les craquelins, croustilles, céréales sèches et réchauffer les assiettes).
- S'assure de maintenir une température appropriée. La USDA recommande 140 °F ou plus pour garder les aliments chauds.
- NE PAS garder chaud plus d'une heure.
- Contenants en plastique, pellicule plastique ou aluminium peuvent fondre si en contact direct avec le tiroir ou un contenant de cuisson chaud. Ils peuvent fondre et être difficiles à enlever.

Préchauffage

Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud.

Durée de préchauffage

- Bas : 10 minutes
- Moyen : 15 minutes
- Élevé : 20 minutes

Régler le niveau de chauffage

En utilisant seulement le tiroir réchaud

1. Presser COOKING MODE.
2. Tourner le bouton pour choisir TIROIR RECHAUD.
3. Presser START.
4. Tourner le bouton pour choisir le réglage.
5. Presser START.

Avec utilisation du four

1. Presser COOKING MODE.
2. Presser START pour choisir TIROIR RECHAUD.
3. Tourner le bouton pour choisir le réglage.
4. Presser START.

Mise hors circuit du tiroir réchaud

En utilisant seulement le tiroir réchaud

1. Presser OFF.

En utilisant le tiroir réchaud et le four

1. Presser OFF.
2. Tourner le bouton pour choisir ANNUL RECHAUD, ANNULATION FOUR ou ANNUL LES 2.
3. Presser OFF.

Pour obtenir de meilleurs résultats avec le tiroir réchaud

Conseils généraux

Voir le tableau du tiroir réchaud pour les réglages recommandés.

- Pour garder différents aliments chauds, régler la température pour celui qui requiert le réglage le plus élevé.
- Placer les aliments nécessitant un réglage plus élevé vers le côté du tiroir et les autres sur une grille ou au centre du fond du tiroir.
- Les aliments doivent être à une température supérieure à 140 °F avant d'être placés dans le tiroir. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que craquelins, croustilles, céréales sèches ou assiettes et plats.
- Le tiroir réchaud peut être utilisé avec ou sans grille. Préchauffer avec la grille en place. Elle s'ajuste d'un côté à l'autre.
- Préchauffer les plats de service tout en préchauffant le four.
- Placer les aliments cuits chauds dans le tiroir dans leur contenant ou un plat résistant à la chaleur.
- L'aluminium peut être utilisé pour couvrir les aliments. NE PAS doubler le tiroir réchaud avec l'aluminium.
- Ne pas utiliser le tiroir réchaud à des fins de rangement.

Rendre les aliments croustillants

- Placer dans une assiette ou un plat peu profond.
- Préchauffer au réglage bas.
- Vérifier après 45 minutes. Ajouter du temps au besoin.

Tableau 9 : cuisson à convection / tiroir réchaud

Aliment	Température	Couvert / non couvert
Bacon	Élevé	Non couvert
Boeuf, médium et bien cuit	Moyen	Couvert
Boeuf saignant	Moyen	Couvert
Petits pains à croûte	Moyen	Non couvert
Pain, petits pains, petits gâteaux	Moyen	Couvert
Biscuits	Moyen	Couvert
Casseroles	Moyen	Couvert
Oeufs	Moyen	Couvert
Poisson, fruits de mer	Moyen	Couvert
Aliments frits	Élevé	Non couvert
Sauce brune, sauce à la crème	Moyen	Couvert
Jambon	Moyen	Couvert
Crêpes	Élevé	Couvert
Tarte à 1 croûte	Moyen	Couvert
Tarte à 2 croûtes	Moyen	Non couvert
Pizza	Élevé	Couvert
Porc	Moyen	Couvert
Pomme de terre cuite	Élevé	Couvert
Pomme de terre purée	Moyen	Couvert
Volaille rôtie	Moyen	Couvert
Légumes	Moyen	Couvert
Assiette	Bas	Non couvert
Assiette avec aliments	Moyen	Couvert

Réchauffer des assiettes et bols à service

- Utiliser seulement des assiettes résistantes à la chaleur.
- Utiliser la grille réversible, en position basse pour soulever le contenant du contact direct avec le fond du tiroir, au besoin.
- Réchauffer au réglage approprié pour le contenant.
- vérifier la température pendant la période de réchaud.
- Placer assiettes et plats vides dans un tiroir réchaud froid. Ne pas préchauffer avant de placer les assiettes.

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson



ATTENTION

Ne pas utiliser de nettoyant sur la surface en verre pendant qu'elle est chaude ; utiliser seulement le grattoir à lame. Les émanations peuvent être dangereuses pour la santé. Le nettoyant chauffé peut endommager la surface.

Précautions pour une longue durée et une belle apparence de la surface

- Un entretien quotidien régulier avec la crème nettoyante protègera la surface et facilitera le retrait des saletés et des taches d'eau.
- La surface en céramique vitrifiée est un matériau durable résistant aux impacts, mais non incassable si une casserole ou autre objet tombe dessus.
- Ne jamais cuire des aliments directement sur la surface.
- Ne pas placer de support à wok, anneau ou autre support en métal sur la surface.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface, elles peuvent l'égratigner.
- Ne pas déposer de casseroles mouillées sur la surface en verre.

Avant l'entretien

Par la prévention, l'entretien est facile. Par exemple, appliquer une petite quantité de crème nettoyage (fournie avec la cuisinière) quotidiennement. Ceci donne une pellicule protectrice qui facilite le retrait des taches d'eau et des éclaboussures. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de cette crème. Elle doit être appliquée avant chaque utilisation. Utiliser un chiffon propre et appliquer la crème pour enlever la poussière et les marques de métal pouvant survenir entre les utilisations.

Techniques de nettoyage quotidien

1. Nettoyer la surface lorsqu'elle est complètement refroidie avec la crème nettoyante.
   Exception : enlever immédiatement sucre, sirop, lait et produits avec tomates avec le grattoir à lame (voir tableau d'entretien de la surface de cuisson à la page suivante).
2. Essuyer les éclaboussures avec une éponge ou un essuie-tout humide et propre. Rincer et assécher. Utiliser du vinaigre s'il reste des taches, rincer.
3. Appliquer une petite quantité de crème nettoyage. Lorsque sèche, frotter la surface avec un essuie-tout ou un chiffon.

Utilisation du grattoir à lame

Utiliser le grattoir pour enlever les aliments séchés ou cuits. Maintenir à un angle de 30° pour enlever les saletés. Terminer avec une éponge ou un essuie-tout propre et humide. Appliquer du vinaigre s'il reste des taches et rincer.

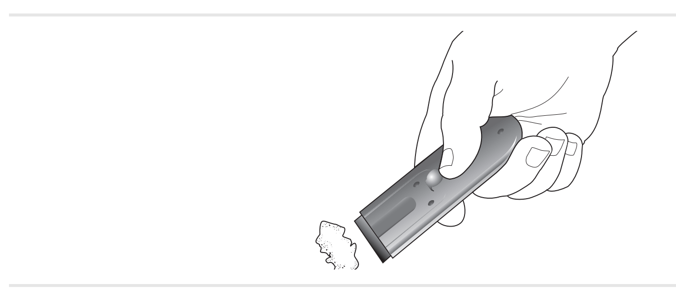


Figure 16: grattoir

Nettoyage des boutons de contrôles et des plaques

La plaque en plastique est derrière le bouton.

1. Tirer pour enlever le bouton et la plaque. Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et assécher. Ne pas faire tremper.
2. Pour remettre, positionner le bouton sur la plaque en tenant le ressort. Placer le bouton et la plaque sur la tige en même temps et relâcher le ressort.

Ne pas utiliser les nettoyants suivants

- Nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque ou du javellisant. Ils peuvent égratigner ou tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Nettoyants caustiques
- Nettoyants à four comme Easy Off® pouvant égratigner la surface.
- Nettoyants abrasifs
- Tampons à récurer en métal et éponges à récurer comme Scotch Brite® peuvent égratigner et/ou laisser des marques de métal.
- Tampons à récurer savonneux comme SOS® peuvent égratigner la surface.
- Nettoyants en poudre contenant du javellisant peuvent tacher de façon permanente la surface.
- Nettoyants inflammables comme essence à briquet ou WD-40.Nettoyants inflammables comme essence à briquet ou WD-40.

Tableau 10: **entretien de la surface de cuisson**

Type de taches	Solution possible
Sucre, sirop, lait ou tomates, pellicule plastique ou aluminium fondu. Seuls ces produits doivent être enlevés immédiatement sur la surface chaude avec le grattoir. S'assurer d'utiliser une nouvelle lame.	• Enlever la casserole et fermer l'élément. • Avec des moufles à four, tenir le grattoir à un angle de 30° en faisant attention à ne pas égratigner la surface. Pousser la saleté hors de la zone chaude. • Une fois la surface refroidie, enlever les résidus et appliquer la crème nettoyage pour surface de cuisson
Aliments brûlés, rayures foncées et taches	• Ramollir la tache en y apposant une éponge ou un essuie-tout humide pendant environ 30 minutes. • Utiliser un grattoir en plastique et la crème nettoyage ou utiliser le grattoir à lame. Rincer et assécher.
Éclaboussures de graisse	• Utiliser une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse, bien rincer et assécher. Appliquer la crème nettoyante.
Marques en métal ; taches irisées	• Les casseroles à fond en aluminium, cuivre ou acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement la surface refroidie avec la crème nettoyante. Au besoin, utiliser un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout humide. Rincer et réappliquer la crème. Si les marques de métal ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation, elles seront plus difficiles à enlever.

Tableau 10: **entretien de la surface de cuisson**

Type de taches	Solution possible
Tache d'eau calcaire – liquide de cuisson chaud sur la surface	• Les minéraux dans l'eau sur la surface peuvent causer des taches. Utiliser du vinaigre non dilué, rincer et assécher. Appliquer la crème nettoyante.
Égratignures – il peut y avoir de petites égratignures à la surface; elles ne modifient en rien la cuisson. Avec le temps, elles deviendront plus lisses et moins évidentes avec utilisation quotidienne de la crème nettoyante.	• Appliquer la crème nettoyante avant utilisation pour enlever la saleté et la poussière, assaisonnement. • Il est préférable d'utiliser des casseroles avec fond lisse, propre et sec. Utiliser la crème nettoyante recommandée quotidiennement sur la surface.

Entretien et nettoyage du four

Préparation pour l'autonettoyage



AVERTISSEMENT

Le joint flexible de porte est nécessaire à l'étanchéité. Ne pas nettoyer, frotter, endommager ni enlever le joint

1. Retirer tout ustensile et casserole.
2. Retirer les grilles. Si elles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini brillant et deviendront foncées. Voir le tableau nettoyage du four.
3. Essuyer tout déversement mou et graisse avec un essuie-tout. L'excès de graisse peut causer des flammes et de la fumée dans le four pendant l'autonettoyage.

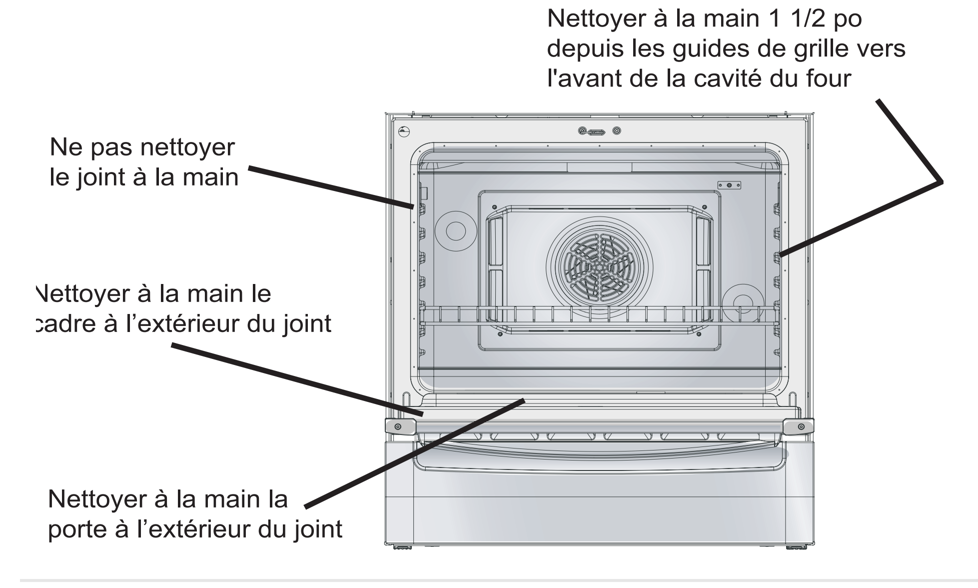


Figure 17: directives de nettoyage

4. Voir l'illustration ci-dessus. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le cycle. Utiliser une éponge savonneuse ou un grattoir en plastique ou un tampon savonneux S.O.S.® pad. Nettoyer le bord de la porte, cadre avant jusqu'à 1 1/2 po à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne pas nettoyer ni frotter le joint. Il est conçu pour garder la chaleur pendant l'autonettoyage. Rincer, puis assécher.
5. S'assurer que l'éclairage est hors circuit, que les ampoules et couvercles sont en place. Ne pas actionner le four sans les ampoules et couvercles en place.

Important : ne pas utiliser de nettoyants à four de type commerciaux dans le four autonettoyant et sur toute pièce. Ils endommageront le fini ou les pièces.

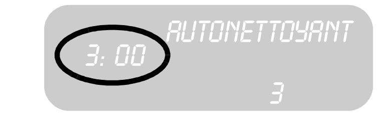
Autonettoyage du four

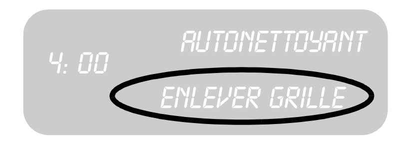
Les fours sont dotés de la fonction autonettoyage qui élimine le nettoyage manuel. Pendant l’autonettoyage, le four utilise une très haute température pour brûler les résidus d’aliments et la graisse.

- Il est commun de voir de la fumée et/ou une flamme occasionnelle pendant l’autonettoyage, selon le contenu et la quantité de saleté. Si la flamme persiste, fermer le four et le laisser refroidir avant d’ouvrir la porte pour essuyer l’excès de saleté.
- En mode autonettoyage normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle. Toutefois, elle se verrouille avant d’atteindre des températures élevées. Le symbole de verrouillage figure à l’affichage à ce moment. La porte ne se verrouille pas au début du cycle.
- L’éclairage ne fonctionne pas pendant l’autonettoyage.
- Pendant l’autonettoyage, bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs associées à l’autonettoyage. Les odeurs seront moindres avec l’usage.
- La durée préréglée est de 4 heures. Elle peut être réglée à 3 ou 5 heures.
- Le mode s’arrête automatiquement à la fin de l’autonettoyage.
- Lorsque la chaleur du four revient à 350 °F après le nettoyage, la porte se déverrouille automatiquement et être ouverte.
- Pour annuler ou arrêter le mode pendant le fonctionnement, presser OFF.

Régler le mode autonettoyage

1. Presser COOKING MODE.
2. Tourner le bouton jusqu’à ce que AUTONETTOYANT figure. Presser START.
3. La durée par défaut est 4 heures. Pour changer, tourner le bouton pour changer le nombre d’heures, autrement passer à l’étape 4.
4. Presser START. AUTONETTOYANT clignote. Presser START.
5. ENLEVER GRILLE figure à l’affichage pour rappeler d’enlever les grilles.
6. Presser START de nouveau pour actionner l’autonettoyage.





Remarque : en mode autonettoyage normal,
la porte ne se verrouille pas au début du cycle. Toutefois, elle se verrouille avant d’atteindre les températures élevées. Le symbole de verrouillage figure à ce moment. Si la porte ne se verrouille pas, presser OFF et ne pas actionner l’autonettoyage. Téléphoner au 800.944.2904 pour le service.

Mise en marche différée de l’autonettoyage

Remarque : l’heure en cours doit être réglée pour cette option. Voir Régler la pendule à la rubrique Régler la cuisinière.

1. Presser COOKING MODE.
2. Tourner le bouton jusqu’à ce que AUTONETTOYANT figure. Presser START. La durée par défaut est 4 heures. Pour changer, tourner le bouton pour changer le nombre d’heures, autrement passer à l’étape 4.
4. Presser START.
5. Tourner le bouton jusqu’à ce que NETTOYA DIFFERE figure. Presser START.
6. FIN AUTONETTOY figure.
7. Tourner le bouton pour entrer l’heure d’arrêt de l’autonettoyage : régler les heures, presser time, régler les minutes.
8. Presser START. L’affichage indique d’enlever les grilles.
9. Presser START. NETTOY DIFFERE figure. L’autonettoyage commence automatiquement à l’heure réglée.



Remarque : en mode autonettoyage différé, la porte se verrouille automatiquement au début du cycle. Le symbole de verrouillage figure à l'affichage.

Remarque : l'éclairage ne fonctionne pas en mode autonettoyage.

Après l'autonettoyage

1. À la fin du temps programmé, le four se met automatiquement hors circuit. FIN AUTONETTOY figure. Presser OFF pour effacer.

Remarque: la porte reste verrouillée tant que la température n'est pas sécuritaire.

2. Le mode autonettoyage peut produire de la cendre au fond du four, l'enlever avec un chiffon humide avant d'utiliser le four de nouveau.
3. Essuyer les bords des grilles avec de l'huile à cuisson, enlever l'excès.

Après l'autonettoyage, le four peut être nettoyé de façon sécuritaire avec une éponge savonneuse, rincer et assécher. Si des taches demeurent, suivre les directives données.

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux pour enlever la tache.
- Frotter le fini métal dans le sens du grain.
- Utiliser chiffon, éponge ou essuie-tout propres.
- Bien rincer avec un minimum d'eau pour ne pas qu'elle s'égoutte dans les fentes de la porte.
- Assécher pour éviter les marques d'eau.
- Ne pas utiliser de nettoyants caustiques comme Easy Off®. Ils égratignent la surface.

Les nettoyants ci-dessous indiquent le type de produit et ne représentent pas un endossement. Utiliser les produits selon les directives de l'emballage.

Guide de nettoyage

Tableau 11 : nettoyage

Pièce	Recommandations
Grilles	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou frotter délicatement avec une poudre ou tampon savonneux tel qu'indiqué. Si les grilles sont nettoyées dans le four pendant l'autonettoyage, elles perdront leur fini et peuvent ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, essuyer les bords avec un peut d'huile végétale, enlever l'excès.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER À LA MAIN LE JOINT.
Verre	Laver avec du savon et de l'eau ou nettoyant à vitre. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever la graisse et les taches tenaces.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou un essuie-tout propre. Éviter nettoyant en poudre, tampons en laine d'acier et nettoyants pour four
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels jus de fruits, lait, tomates avec une serviette sèche. Ne pas utiliser d'éponge/essuie-tout humide sur la porcelaine. Lorsque refroidie, essuyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent à cause de chaleur et des taches.
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer dans sens du grain. Nettoyer avec éponge savonneuse, rincer et assécher ou essuyer avec Fantastik® pour acier ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon propre. Enlever taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever décoloration.
Plastique et contrôles	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.
Tiroirs (réchaud ou de rangement)	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude, rincer et assécher.

Entretien et nettoyage des tiroirs

Tiroir (rangement ou réchaud) Laver avec une eau chaude savonneuse, rincer et assécher

Entretien

Entretien du four

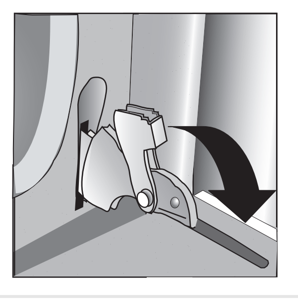
Retrait de la porte



AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four est froid et l'alimentation hors circuit au four avant d'enlever la porte. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- "La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant est en verre. Manipuler avec soin pour éviter les bris.
- "Saisir seulement par les côtés. Ne pas prendre la poignée car la porte peut basculer et causer des dommages ou des blessures.
- "Si la porte n'est pas saisie fermement et adéquatement, il y a un risque de dommages au produit ou de blessures.
- "Pour éviter toute blessure de la fixation de charnière qui s'enclenche, s'assurer que les deux leviers sont en place de façon sécuritaire avant de bouger la porte.
- "Ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer, la charnière peut se briser et il peut en résulter des blessures.

1. S’assurer de lire l’AVERTISSEMENT ci-dessus avant d’enlever la porte.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Basculer le levier de la charnière vers soi.



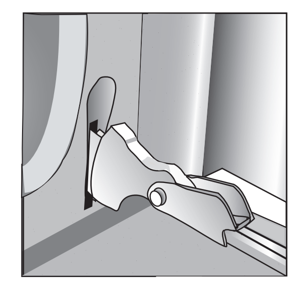
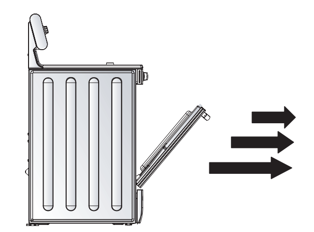


Figure 18: positions de charnière

4. Fermer la porte à environ mi chemin.
5. Tenir fermement porte par les côtés avec deux mains, tirer porte droit hors des fentes de charnières. Maintenir fermement, porte est lourde.
6. Placer porte dans un endroit stable pour netoyage.



Installation de la porte

1. Tenir fermement la porte avec les deux mains. Placer charnières dans fentes.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer charnières et fentes. Pousser le levier (un sur chaque charnière) loin de soi (vers l’appareil).
3. Après avoir placer les fixations de charnières en position, fermer et ouvrir la porte lentement pour s’assurer qu’elle est correcte et bien en place.
4. La porte doit être droite, non croche.

Remplacer les ampoules du four

Chaque assemblage comprend une lentille amovible, une ampoule, boîtier de douille fixe en place.



ADVERTISSEMENT

S'assurer que le four et l'éclairage sont froids et que l'alimentation au four a été mise hors circuit avant de remplacer les ampoules. Sinon il peut en résulter un choc électrique ou des blessures.

- "Les lentilles doivent être en place pour utiliser le four.
- "Les lentilles servent à protéger le bris des ampoules.
- "Les lentilles sont fabriquées en verre. Manipuler avec soin pour éviter les bris. Le verre brisé peut causer des blessures.
- "La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

1. Lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus.
2. Mettre hors circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).
3. Dévisser la lentille pour l'enlever.
4. Dévisser l'ampoule de la douille.
5. Remplacer l'ampoule par une nouvelle ampoule d'électroménagers 40 watts. Éviter de toucher l'ampoule avec les doigts, car les huiles de la main peuvent l'endommager lorsqu'elle devient chaude.
6. Visser l'ampoule.
7. Remettre en circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).

Service

Aide

La surface de cuisson

Consulter ces suggestions avant d'effectuer un appel de service et éviter des frais de service.

Tableau 12 : guide de dépannage pour la surface de cuisson

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Élément faisant plus de cycle que la normale	• Fond de casserole voilé et non en contact avec la surface chauffante. • Diamètre du fond de casserole trop petit pour l'élément choisi. • Casserole chauffée à sec. • Matériau de casserole faible conducteur, chaleur transférant trop lentement
Légère odeur lorsqu'un élément est mis en circuit	• Ceci est normal et disparaîtra avec le temps.
Contrôles de la surface de cuisson ne se mettent pas en circuit	• L'appareil n'est pas alimenté. Vérifier la source d'alimentation si un fusible est grillé ou le coupe-circuit déclenché. Vérifier si le cordon est bien inséré sur la prise. • Panneau verrouillé. Presser et maintenir PANEL LOCK jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
Grattoir ne fonctionne pas adéquatement.	• Lame émoussée. Le grattoir est doté d'une lame à un côté, en acier inoxydable. Remplacer par une lame standard à un côté.
Résultats de cuisson inattendus.	• Surface de cuisson non de niveau. Régler les pieds niveleurs au bas de la cuisinière. • Format et type de casserole non appropriés. Voir Guide de sélection de casseroles.
Élément faisant un cycle au réglage le plus haut	• Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en céramique vitrifiée des dommages par une température élevée extrême.

Le four

Tableau 13 : guide de dépannage du four

Problème	Causes possibles et solutions suggérées
Élément faisant un cycle au réglage le plus haut	Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en céramique vitrifiée des dommages par une température élevée extrême.
Le mode four ou la température choisie ou les chiffres choisis ne figurent pas à l'affichage	Bouton tourné trop rapidement. Le tourner plus lentement jusqu'à ce que la température ou le mot approprié figure. Revoir les instructions de réglage de la pendule, minuterie ou autonettoyage.
Porte verrouillée et ne se déclenche pas, même après le refroidissement	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Four ne chauffant pas	Vérifier le coupe-circuit ou fusible de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Four ne cuisant pas uniformément	Au besoin, régler la calibration du four (voir Décalage de température du four). Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grilles. Toujours réduire la température de 25 °F avec le mode cuisson à convection.
Température du four trop froide ou trop chaude	Le thermostat nécessite un réglage. Voir Décalage de température du four.
Éclairage ne fonctionnant pas adéquatement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule lâche ou défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
Éclairage restant en circuit	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée.
Couvercle de lentille d'ampoule ne pouvant être enlevée	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer la zone avec une serviette propre et sèche avant d'enlever le couvercle.
Le four ne s'autonettoie pas adéquatement	Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements avant l'autonettoyage. Si le four est très sale, régler l'autonettoyage à 5 heures. Voir Préparation du four pour l'autonettoyage.
Pendule et minuterie ne fonctionnant pas adéquatement	S'assurer que l'alimentation électrique est fournie au four. Voir les rubriques Pendule et Minuterie.
Porcelaine écaillée	Lorsque les grilles sont enlevées ou insérées, les incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.
« F » et un numéro figurent à l'affichage et il y a un bip	Ceci est un code d'erreur. Presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter le bip. Réinitialiser au besoin. Si le code demeure et le bip continue, noter le code d'erreur, fermer le four et téléphoner à un technicien qualifié.
Avec une nouvelle cuisinière, il y a une forte odeur à la mise en circuit	Ceci est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.

Garantie

Information générale

Les garanties fournies par BSH Home Appliances Corp. dans cet énoncé de garantie s'appliquent seulement aux cuisinières amovibles électriques BSH (« cuisinière ») vendu au premier acheteur utilisateur en autant que la cuisinière ait été achetée (1) pour un usage personnel et non pour la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et est située dans le pays d'achat. Comme utilisé dans cet énoncé de garantie, le terme « date d'installation » réfère à la date d'installation de la cuisinière ou dix (10) jours ouvrables suivant la date de vente de la cuisinière au premier acheteur utilisateur, la plus tôt des deux dates, les garanties énoncées dans la présente s'appliquent seulement au premier acheteur utilisateur et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard

BSH garantit que la cuisinière n'a pas de défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de douze (12) mois suivant la date d'installation. Pendant la période de garantie, BSH ou son centre de service autorisé réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute cuisinière présentant un défaut dans des conditions d'utilisation normales sans frais. Toute pièce ou tout composant enlevé devient la propriété de BSH, à sa discrétion. Toute pièce réparée et/ou remplacée aura la même identité que la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces.

Autres conditions des garanties limitées

Les garanties données dans cet énoncé de garantie limitée excluent tout défaut ou dommage résultant de (1) utilisation de la cuisinière autre qu'un usage normal et habituel (utilisation commerciale de la cuisinière n'est pas considéré normal ou habituel), (2) mauvaise utilisation, abus, accident ou négligence, (3) fonctionnement, entretien, installation inadéquats ou service non autorisé, (4) réglage ou modification de toute sorte, (5) manquement à se conformer aux codes d'électricité et/ou de construction de l'état/province, locaux, municipaux, (6) déversements de liquide ou d'aliments et (7) forces externes telles inondations, incendies, actes de Dieu ou autres circonstances en dehors du contrôle de BSH. Également exclus de cette garantie sont les égratignures et dommages aux surfaces externes et pièces exposées de la cuisinière sur laquelle les numéros de série ont été effacés, modifiés ou enlevés.

Selon ce qui est alloué par la loi, cette garantie donne des solutions exclusives en regard du produit couvert, que la réclamation survienne par contrat ou tort (incluant responsabilité et négligence strictes) ou autres. BSH ne sera pas tenue responsable des dommages accessoires ou indirects, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES OU AUTRES, SERA EN VIGUEUR POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE CETTE GARANTIE EXPRESSE. Aucune tentative de modifier, d'altérer ou amender cette garantie ne sera effective sans une autorisation écrite par un responsable de BSH.

Avis aux propriétaires en Californie

Si la cuisinière nécessite un service sous garantie et qu'il n'y a pas de centre de service BSH autorisé raisonnablement près du consommateur, aviser le marchand BSH où l'appareil a été acheté. Si le marchand BSH ne peut remplacer ou réparer les pièces défectueuses ou partiellement rembourser le prix d'achat (si applicable), il est possible de faire réparer la cuisinière dans tout centre de service d'électroménagers et le consommateur sera remboursé pour toute dépense raisonnable en autant que le coût soit donné par écrit et que le travail effectué est couvert par cette garantie. BSH ne remboursera pas les coûts excédants la valeur dépréciée de la cuisinière.

Questions?

866-44SIEMENS (447-4363)
www.siemens-home.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Nous serons heureux
d'avoir de vos nouvelles !

Contenido

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Su estufa incluye los siguientes componentes:

- una parrilla de cerámica
- un horno de autolimpieza
- un cajón calentador (algunos modelos)

Este manual contiene varias secciones:

- La sección del *Panorama General* describe las características y el funcionamiento de la estufa, incluyendo una descripción de cómo configurar la estufa y operar el panel de control de la estufa.
- Las tres secciones de *Operaciones* describen cómo operar y sacar el mayor provecho de cada uno de los componentes de la estufa: la parrilla, el horno, y el cajón calentador.
- La sección de *Limpieza y Mantenimiento* describe cómo limpiar y cuidar su estufa.
- La sección de *Servicio* incluye consejos para resolver problemas y su garantía.

Antes de usar su estufa, asegúrese de leer este manual. Ponga especial atención a las ***Instrucciones Importantes de Seguridad*** al principio del manual.

Seguridad



Instrucciones Importantes de Seguridad

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad



ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. El hecho de no observar exactamente la información contenida en este manual puede causar un fuego o explosión, dañar la propiedad o causar lesiones o la muerte. Para reducir el riesgo de un fuego, descarga eléctrica o sufrir lesiones, observe estas precauciones:

Instalación

- Pídale al instalador que le muestre el lugar del cortacircuito o del fusible. Márquelo para referencias en el futuro.
- Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.

- Se pueden volcar todas las estufas. Esto puede causar lesiones. Instale dispositivo antivolcadura que se incluye con la estufa. Vea instrucciones de instalación.




Figura 1: Precauciones de volcadura

Uso intencionado

- Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca use el aparato para calentar una habitación. Si tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- No use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en este aparato. Este tipo de estufa está diseñada específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñada para uso industrial o de laboratorio. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones.
- Esta estufa es solamente para uso residencial y no está aprobada para el uso en exteriores.

Seguridad al cocinar

- Antes de comenzar, sujete la ropa suelta, etc. Recoja el cabello largo y no use ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas, bufandas, joyas o mangas largas.
- No trate de alcanzar cosas arriba o atrás de la estufa o recostarse sobre ésta. Sepa que cierta ropa y fijador de cabello pueden contener químicos inflamables que se pueden encender al tener contacto con superficies calientes o los elementos calentadores y pueden causar quemaduras severas.
- No toque el área(s) de cocinar o el área(s) alrededor mientras usa la estufa o mientras ésta se está enfriando. Se pueden calentar suficientemente las áreas cercanas a los quemadores, el horno y el cajón calentador causando quemaduras y pueden estar calientes aunque estén apagadas. Nunca permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con un área de cocinar hasta que se haya enfriado.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o cajón calentador. Estando parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.
- No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados ya sea dentro del horno o el cajón calentador. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno esté caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.
- Siempre use agarraderas secas para ollas. Agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por vapor. No use una toalla u otro trapo estorboso.
- Siempre prenda la campana cuando flamee alimentos.
- No coloque los alimentos sobre el piso del horno.
- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.
- Cocine con calor alto sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente con un calor bajo a mediano para evitar la formación de burbujas y salpicaduras. El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones severas.
- Nunca mueva una olla con aceite caliente, sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.
- Nunca deje la estufa sin atención. Los derrames pueden causar humo y posiblemente dañar la parrilla.

Seguridad con los utensilios de cocinar

- Agarre mango de olla para no mover utensilio cuando revuelva o voltee comida.
- Use sólo utensilios apropiados para el uso en una parrilla de cerámica. Use el tamaño apropiado de ollas. (Vea la “Guía de selección de utensilios de cocina para más detalles). Seleccione utensilios con fondos planos que cubran toda la unidad superficial. Esto reduce riesgo de un fuego y además aumenta eficiencia.
- Otros tipos de utensilios no aprobados para el uso con parrillas de cerámica pueden romperse con cambios rápidos de la temperatura.
- Siempre posicione las agarraderas de ollas hacia dentro de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas, quemadores o borde de la parrilla.

Seguridad durante la limpieza

Seguridad general de limpieza

- No limpie la estufa cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.

Seguridad de autolimpieza

- Confirme que se cierra la puerta y que no se abrirá una vez que aparezca el icono de la puerta cerrada. Si la puerta no se cierra, oprima OFF y no ejecute la autolimpieza. Llame al 800-944-2904 para servicio
- Durante un ciclo de autolimpieza normal, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas del ciclo de autolimpieza. En un ciclo de autolimpieza retardado, la puerta se cierra de inmediato.
- No limpie el empaque de la puerta. Es esencial para un sellado bueno. Debe tener cuidado de no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo (como papel de aluminio) en o alrededor de alguna parte del horno.
- Limpie sólo las partes de horno listadas en este manual.
- Quite la bandeja de asado, las rejillas del horno, el termómetro para carne y otros utensilios y limpie derrames excesivos de alimentos antes de autolimpiar el horno.

Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.

Condición de la unidad

- No opere esta unidad si no funciona bien o si fue dañada hasta que un técnico de servicio autorizado la haya revisado.
- No use la parrilla cuando ésta está rota. Las soluciones de limpieza y los derrames de alimentos pueden crear el riesgo de una descarga eléctrica.

Espacio de trabajo / entorno

- No obstruya las aberturas de ventilación del horno.
- Siempre tenga un detector de humo que funcione cerca de la cocina.
- Tenga disponible un extinguidor de fuego apropiado, a la mano, altamente visible y con fácil acceso cerca del horno.
- No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado o sentado sobre ninguna parte del horno, ni que esté colgado de la puerta del horno, del cajón calentador o del cajón de almacenamiento. Esto puede dañar la estufa, causar su volcadura y lesiones severas.
- No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la estufa o jugar cerca, sin importar si se usa el aparato o no.
- No almacene cosas de interés para los niños en la estufa, en los gabinetes arriba de la estufa o la parte trasera de ésta. Cuando los niños se suben a la estufa para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Seguridad durante el servicio y reparaciones

- Sólo un técnico autorizado que fue entrenado para este tipo de unidad específica debe dar el servicio. Este es un aparato de alta tecnología. Los técnicos no autorizados tal vez desconocen el funcionamiento sofisticado de este aparato y pueden, por lo tanto, causar daños y crear un riesgo. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste.
- No repare o reemplace ninguna parte de la estufa a menos que fue recomendado específicamente por un técnico de servicio autorizado.

Seguridad durante el mantenimiento

- No permita que se acumule grasa en el horno o la campana. Límpie frecuentemente.

En caso de un fuego

- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, échese al piso y dése vueltas de inmediato para apagar las llamas.
- No use agua o un trapo o toalla húmeda con un incendio de grasa. Apague las llamas con bicarbonato de sodio o use un extinguidor químico de polvo o tipo espuma (ABC).
- En el caso de un incendio de grasa, apague las llamas con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego trate de apagar los elementos. Tenga cuidado y evite quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacúe el lugar y llame a los bomberos.
- Apague las llamas de otros tipos de incendios alimenticios con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios de alimentos.
- Nunca levante una olla en llamas. Se puede quemar usted.
- En caso que se enciendan materiales dentro del horno, mantenga cerrada la puerta del horno. Apague el horno y desconecte el circuito en el cortacircuito.

Extinguidores de fuego

Use un extinguidor de fuego solamente cuando usted:

- Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
- El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
- Se está llamando a los bomberos.
- Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos

La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de substancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales substancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza puede generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despide una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza.

California lista el Formaldehído como una causa potencial del cáncer. El Monóxido de Carbono es una causa potencial de la toxicidad reproductiva.

Se puede minimizar la exposición a estas substancias al:

1. Proporcionar una buena ventilación al cocinar con gas.
2. Proporcionar una buena ventilación durante e inmediatamente después de autolimpiar el horno.
3. Operar la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual.

Comenzar

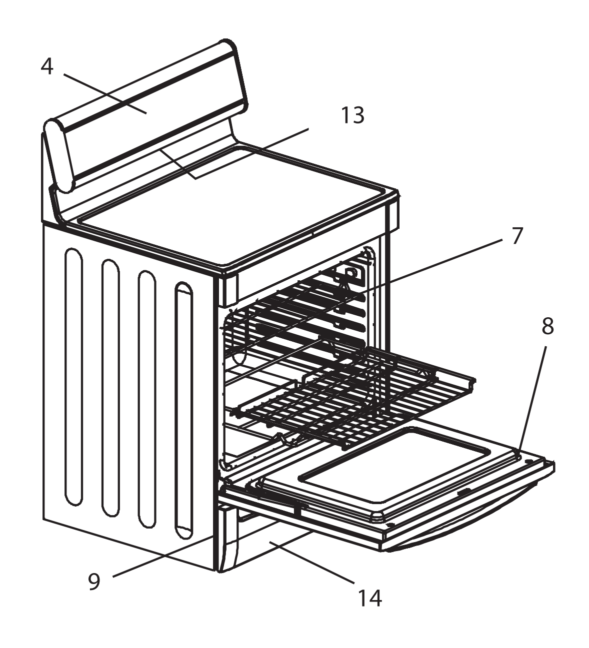
Partes y accesorios que se incluyen con su estufa

Partes incluidas



1. Soporte Antivolcadura
2. Bandeja y Parrilla de Asado
3. Crema de Limpieza para la Parrilla
4. Raspador para la Parrilla
5. Juego de Literatura
   - Guía de Referencia Rápida - Estufa
   - Guía de Referencia Rápida - Rejilla de Extensión Completa (algunos modelos)
   - Manual de Uso y Cuidado
   - Instrucciones de Instalación
   - Folleto Antivolcadura AHAM y Folleto para Cocinar Seguro AHAM
   - Tarjeta de Registro/Garantía

Partes de la estufa



1. Rejillas del Horno, Planas (2 o 3; varía por modelo)
2. Rejilla del Horno, Extensión Completa (algunos modelos)
3. Lámpara Incandescente
4. Perilla y Panel de Control del Horno
5. Elemento de Asado
6. Ventilador y Elemento de Convección
7. Posiciones de las Rejillas
8. Empaque de la Puerta
9. Placa con # de Serie y Modelo
10. Elemento para Hornear
11. Bloqueo de la Puerta del Horno
12. Broiler Pan
13. Ventilación del Horno
14. Cajón de Almacenamiento
15. cajón calentador (algunos modelos)

Vea partes de la parrilla, partes del horno y partes del cajón calentador para más detalles de estas partes en la estufa.

El reloj

Acerca del reloj

- Siempre configure el reloj inmediatamente después de la instalación o una falla de electricidad. Una vez que regresa la corriente, el reloj marca 12:00 am.
- La hora del día aparece en horas y minutos.
- La hora del reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando está funcionando el cronómetro.
- El horno está configurado para un reloj de 12 horas e indica AM y PM. Para cambiar al reloj a 24 horas, vea la sección “Seleccionar Funciones”.
- Si no se termina la operación de poner la hora, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF para detener el pitido.

Poner el reloj



1. Aparecerá RELOJ y los dígitos de la hora parpadean. Gire la perilla para seleccionar la hora y am o pm.
2. Oprima Time (Hora). Aún aparece RELOJ y los dígitos de minutos parpadearán.
3. Gire la perilla. Ajuste los minutos.
4. Oprima Time y el reloj queda configurado.

   Nota: Si no se termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima OFF (Apagar).

Cambiar la hora del reloj



1. Oprima Time (Hora). RELOJ 1 parpadeará en la pantalla.
2. Gire la perilla para seleccionar RELOJ.
3. Oprima Time nuevamente y parpadearán los dígitos de la hora.
4. Gire la perilla para cambiar las horas.
5. Oprima Time nuevamente y parpadearán los dígitos de minutos.
6. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar los minutos.
7. Oprima Time nuevamente y el reloj quedará configurado.

   Nota: Para cancelar la selección de la HORA al poner el reloj, oprima OFF (Apagar) en cualquier momento estando en el modo del reloj.

El menú “Select Functions” (Seleccionar Funciones)

SELECCIONAR FUNCIONES es la sección del menú donde ud. puede configurar o cambiar las siguientes opciones de su estufa.

1. Para acceder al menú SELECC FUNCION, oprima y mantenga oprimido el botón MODO DE CONCINAR por cinco (5) segundos. SELECC FUNCION aparece en la pantalla.
2. Gire la perilla lentamente a la opción deseada. Habrá un ligero retardo antes de poder ver cada mensaje (u opción) en la pantalla. Gire la perilla lenta-mente y espere aproximadamente un segundo para ver la siguiente opción en la pantalla.
3. Oprima START (Inicio) para seleccionar alguna función, y gire la perilla para escoger sub-funciones.
4. Después de seleccionar una opción, oprima OFF (Apagar).
5. Se escucharán 3 pitidos consecutivos para indicar cuando termina un modo.

   Nota: En el caso de una falla de electricidad, las funciones regresan a los parámetros de fábrica y se deben ajustar nuevamente.

Cambiar el volumen del pitido

Se puede cambiar el volumen del pitido de control de LOW (Bajo) a HIGH (Alto). El volumen por default es Mediano.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca VOLUME (Volumen.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar el nivel de volumen, Bajo, Mediano o Alto.
5. Oprima Start.

Cambiar la escala de temperatura

El horno ha sido preconfigurado a la escala de temperatura en grados Fahrenheit. La opción le permite cambiar entre grados Fahrenheit y grados Celsio.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj que aparezca SELECC TEMP F-C.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar grados Fahrenheit (F) o Celsio (C).
5. Oprima Start para aceptar la nueva seleción.

Prender y apagar el reloj

Se puede apagar el reloj en la pantalla. Por default el reloj aparece en la pantalla.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca PANTALLA RELOJ.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla una vez y ON (Prender) u OFF (Apagar) aparecerá en la pantalla.
5. Oprima START para aceptar la nueva selección.

DEMO

Acceder al modo de demostración

El modo de demostración es para uso exclusivo de tiendas que venden aparatos electrodomésticos.

ABC

Cambiar el idioma en la pantalla

Los idiomas posibles son Inglés, Español y Francés. El idioma por default es el Inglés. **Nota:** El menú SELECC FUNCION aparece solamente en inglés, sin importar el idioma seleccionado.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca el idioma deseado.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla en sentido del reloj para seleccionar un idioma diferente.
5. Oprima START para aceptar el idioma nuevo.

Bloquear / desbloquear el panel de control del horno

Se puede bloquear el teclado por cuestión de seguridad. Se puede usar esta opción para prevenir cambios a las funciones del horno. Esta función NO bloquea la puerta del horno.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que parpadee BLOQUEAR TECLAS.
3. Oprima Start. Aparece BLOQUEAR TECLADO. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado está bloqueado.
4. Para desbloquear los teclados, oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar) y mantenga oprimido por 5 segundos. La pantalla indicará ABRIR TECLADO.
5. Cuando está desbloqueado, el reloj volverá a aparecer en la pantalla.



Cambiar la compensación de la temperatura

Esta opción permite ajustar la temperatura del horno cuando los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca COMP HORN TEMP.
3. Oprima START. Aparece 0° F.
4. Gire la perilla hacia la derecha para aumentar la temperatura +25°F y hacia la izquierda para disminuir la temperatura -25°.
5. Oprima START para aceptar el cambio de la temperatura.



Restablecer los ajustes de fábrica

Se usa esta opción para regresar todas las opciones modificadas del menú “Select Functions” a los parámetros originales de fábrica (o de default).

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca RESTABL DEFAULT.
3. Oprima START. La pantalla muestra SELECC FUNCIONS.



Poner la opción Sabatina

Acerca de la opción Sabatina - La opción Sabatina es para religiones que no permiten “trabajar” los Sábados o los Domingos.

- El horno horneará por 73 horas antes de apagarse automáticamente. Se puede activar la opción Sabatina solamente con el cajón calentador y el horno apagados.
- Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará SABATINO (Sábado) y el icono de HORNEAR. El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.
- Durante el modo Sabatino, sólo el botón OFF (Apagar) funcionará. Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.
- Al final de las 73 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará FIN SABATINO. Oprima OFF para regresar a la hora de día.
- NO se puede usar el termómetro para carne durante el modo Sabatino.

Poner la opción Sabatina

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca SABATINO OPTCIÓN.
3. Oprima START. La pantalla indicará HORNEAR y la temperatura empieza a parpadear.
4. Gire la perilla para fijar la temperatura del horno.
5. Prenda la luz del horno si así lo desea (oprima LIGHT) (Luz).

   Nota: No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo Sabatino.
6. Oprima START. El horno comienza después de 5 segundos.

Cambiar el formato de la hora

Se puede configurar el reloj a un formato de 12 horas o de 24 horas. Por default el reloj del horno tiene el formato de 12 horas.

1. Acceda al menú SELECC FUNCION.
2. Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca FORMATO DE HORA.
3. Oprima Start.
4. Gire la perilla para seleccionar el formato de 12 horas o de 24 horas.
5. Oprima Start para aceptar la nueva seleción.

Usar la estufa

Antes de usar la estufa por primera vez

- Quite todo el material de empaque y la literatura de la superficie de la estufa. Asegúrese de quitar los materiales de empaque en el interior del horno y del cajón calentador (si aplica).
- Estando fría, límpie la parrilla con una esponja limpia, húmeda y séquela.
- Aplique la crema de limpieza para la parrilla (Cooktop Cleaning Creme®) que se incluye con la parrilla. Saque brillo con un trapo limpio. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.
- Durante los primeros usos puede haber un ligero mal olor; esto es normal y desaparecerá.
- Resultados óptimos de cocinar dependen de seleccionar y usar los utensilios correctos.
- La superficie de cocinar retiene el calor y permanece caliente hasta por 30 minutos después de apagar los elementos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar el aparato.

Operación de la estufa

Usted controla la operación de la estufa por medio de los botones y la perilla de control en la consola trasera y las perillas en el panel delantero.

Se usan los botones en la consola trasera junto con la perilla de control para seleccionar un modo del horno, poner la hora(s) y para configurar su estufa. Para usar un botón, oprima la parte central del botón con la punta plana de su dedo. Se escuchará un pitido para indicar que se aceptó la selección. Gire la perilla en la consola trasera al ajuste deseado y oprima start.

Se usan las perillas en el panel delantero de la estufa para controlar la temperatura del elemento. Empuje hacia abajo y gire la perilla a la temperatura deseada.

Vea las secciones sobre cómo Usar la parrilla, Usar el Horno y Usar el cajón calentador para instrucciones más detalladas.

Operación - Parrilla

Acerca de la parrilla

Características de la parrilla

Elemento radiante

Elemento radiante usa una cinta de alambre ubicada debajo de la superficie de vidrio cerámico que genera el calor para cocinar. Elementos radiantes están diseñados para prender y apagarse cíclicamente (vea Reguladores de temperatura).

Elemento Doble

El elemento doble consiste en dos elementos radiantes de cinta dentro de la misma área para calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento interior o ambos elementos, el interior y el exterior para ser utilizados, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocina.

Calor Retenido

La superficie de vidrio para cocinar retiene el calor y permanece caliente después de apagar el elemento(s). Se puede usar el calor retenido para conservar cali-

entes los alimentos a temperaturas de servir por un breve período de tiempo. Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Regulador de temperatura

Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de vidrio contra temperaturas extremas. Los reguladores funcionan automáticamente al prender y apagar el elemento sin importar el ajuste para cocinar.

Aunque el ciclo de prender y apagar es normal, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el regulador y causar que se prenda y se apague el elemento más de lo normal:

- La base de la olla no hace contacto completo con la superficie caliente (debido a una base deformada o poco uniforme).
- La olla está muy pequeña para el tamaño del elemento.
- La olla se secó hirviendo.
- El material o la forma de la olla transfiere el calor lentamente.

Indicador de superficie caliente

La parrilla viene con una luz indicadora de superficie caliente para indicar cuando la superficie de cocinar está demasiado caliente para poder tocarla. Cuando se prende una luz de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la parrilla, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Partes y accesorios de la parrilla

Elementos de estufa para cocinar están acomodados como se muestra abajo:

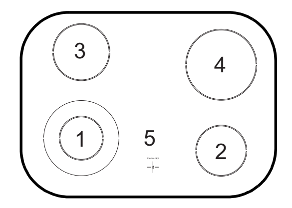


Figura 2: Acomodo de los elementos

Tabla 1: Modelos de parrillas

#	Tipo	Tamaño	Potencia
1	Doble	5" / 8"	750/2200
2	Sencillo	6	1200
3	Sencillo	6	1500
4	Sencillo	8	2000
5	Indicador de superficie caliente	n/a	n/a

Usar la parrilla

Operación



PRECAUCIÓN:

- No se deben colocar alimentos envueltos con papel de aluminio directamente en superficie de vidrio cerámico para cocerlos. Papel de aluminio puede derretirse y quemarse y causar daños permanentes.
- Plástico, papel y tela pueden derretirse o quemarse cuando tienen contacto con una superficie caliente. No permita que estas cosas tengan contacto con la superficie de cerámica caliente.
- No permita que las ollas hiervan hasta quedar secas. Esto puede dañar la olla, elemento y el vidrio de la parrilla permanentemente.

Ajustar el nivel de calor de los quemadores

Perilla de control de un elemento sencillo

Para prender un elemento sencillo, presione la perilla de control y gírela en cualquier dirección al ajuste de calor deseado.

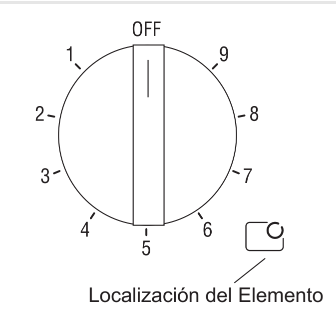


Figura 3: Perilla de control de un elemento sencillo

Perilla de control de un elemento doble

Para prender el pequeño elemento interior, presione la perilla de control y gírela en sentido contrario del reloj. Ajústela al nivel de calor deseado.

Para prender ambos elementos juntos (interior y exterior), presione la perilla de control y gírela en sentido del reloj pasando el ajuste de calor deseado.

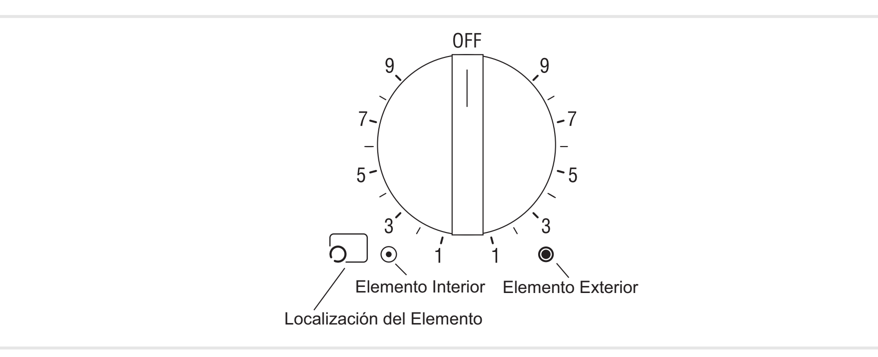


Figura 4: Perilla de control de un elemento doble

Sacar el mayor provecho de su parrilla

Guía para cocinar con su parrilla

Use esta tabla como guía para seleccionar el calor. Se lista una gama de ajustes de calor porque el ajuste real depende de:

- tipo y calidad de la olla (Vea “Seleccionar utensilios de cocina”),
- tipo, cantidad y temperatura del alimento,
- elemento utilizado y
- las preferencias del cocinero.

Los ajustes de calor que se recomiendan aquí se basan en una fuente de alimentación de 240 voltios. Si su parrilla está conectada a 208 voltios, aplican los mismos ajustes de calor, pero tal vez los alimentos toman un poco más de tiempo para terminar el proceso de cocinarse.

Tabla 2: Guía para cocinar

Usos	Ajuste de calor
Hervir agua	9 - Alto
Freir con sartén, sofreir, dorar carne, freir con mucho aceite	6-8 - Med-Alto
Freido general, huevos, panqués, hervido lento	4-5 - Med
Hervir a fuego lento, cocinar alimentos tapados, vaporizar	2-3 - Med Bajo
Derretir mantequilla y chocolate	1 - Bajo

Consejos para la parrilla - Elemento puente (algunos modelos)

- Use los elementos delantero y puente sin el elemento trasero para asadores y ollas ovaladas de tamaño mediano.
- Para una distribución uniforme de calor cuando usa los tres elementos, comience con el elemento trasero a un ajuste ligeramente más caliente que el elemento delantero y el elemento puente.
- Ajuste el elemento trasero a una temperatura diferente que el elemento delantero y el elemento puente para mantener caliente alimentos preparados o para preparar dos comidas diferentes al mismo tiempo.

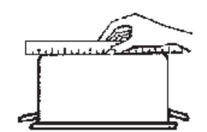
Guía de selección de los utensilios de cocina

Características de los utensilios

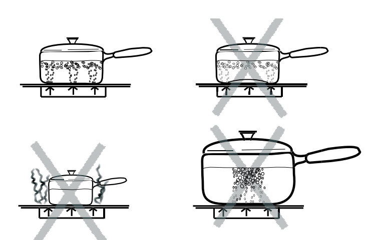
La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con bases planas. Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.

Comprobar lo plano de sus ollas

Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar al ras uno contra el otro.



Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1” de agua en la olla. Hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.



Diámetros que coinciden–La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden rebasar el área del elemento por 1” en total.

Tapas muy ajustadas – Una tapa acorta el tiempo de cocinar y agua hierve más rápido al mantener el calor dentro de la olla.

Consejos para los utensilios de cocina

- No use ollas y sartenes con fondos redondos (concavos o convexos), deformados o dentados. Vea los dibujos abajo.
- Asegúrese que el fondo de la olla o del sartén que se está usando esté limpio y seco.
- Use ollas y sartenes con fondos metálicos gruesos, suaves.
- No deslice ollas metálicas sobre la parrilla. Las ollas pueden dejar marcas que se deben quitar de inmediato. Vea la sección de Cuidado y Limpieza.
- No use ollas de vidrio ya que pueden rayar la superficie.

Ollas especiales

Ollas especiales como asadores, tostadoras, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras de presión deben tener las mismas características que se describen arriba. Use sólo un wok con fondo plano. Nunca coloque un anillo de soporte como para un wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie para cocinar.

Operación - Horno

Acerca del horno

Características del horno

Apagón automático

El horno se apaga automáticamente después de 12 horas (24 horas si el formato de la hora está configurado para 24 horas en la sección Seleccionar Funciones).

Autolimpieza

Nuestros hornos incluyen una función de autolimpieza que elimina el trabajo manual involucrado con la limpieza de su horno.

Indicadores y otras características

Pitido - Señala que se debe ingresar más información o confirma la recepción de una entrada. Un pitido señala además el fin de una función o una falla del horno.

Indicador del fin de ciclo - Se escuchan 3 pitidos consecutivos para indicar cuando termina un modo.

Configuraciones por default - Los modos de cocinar automáticamente seleccionan una temperatura adecuada. Cuando se necesita una temperatura diferente, se puede cambiar ésta.

Símbolo o Número que Parpadea - Señala una configuración incompleta y solicita otro paso o que se oprima START.

Códigos de Números F -Estos códigos aparecen cuando existe un problema con la estufa.

Ventilador de convección

El ventilador de convección opera durante cualquier modo de convección. Cuando el horno opera en el modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente al abrir la puerta. El ventilador de convección sí funciona durante la autolimpieza. aunque no al comienzo del modo.

Partes y accesorios del horno

Rejillas planas del horno

Dependiendo del modelo, la estufa viene con tres rejillas planas o dos rejillas planas y una rejilla de extensión completa. Las rejillas están diseñadas con un tope para detenerse antes de salir completamente y para no caerse.



PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes cuando el horno está caliente. Si debe sacar la rejilla cuando el horno esté caliente, no toque los elementos calentadores con los guantes.

Insertar las rejillas en el horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados.
2. Incline la rejilla hacia arriba para encajar el tope en el portarejillas.
3. Cambie la rejilla a una posición horizontal y empújela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.

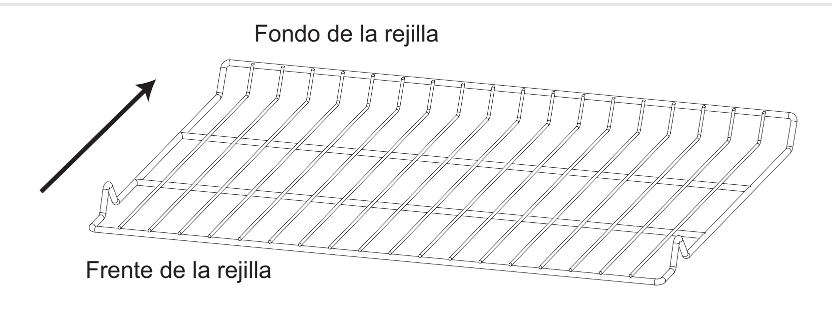


Figura 5: Insertar una rejilla

Sacar las rejillas del horno

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados y jálela hacia usted.
2. Al llegar al tope, incline la rejilla hacia arriba y jálela completamente.

Rejilla de extensión (algunos modelos)

La rejilla de extensión completa permite un acceso más fácil para cocinar alimentos. La sección inferior se extiende igual que la rejilla plana estándar. Sin embargo, la sección superior se extiende más allá de la sección inferior, de este modo acercando los alimentos al usuario. Para pedir una rejilla de extensión completa, contacte al Servicio de Bosch: 800-944-2904 para localizar un distribuidor cerca de su casa.

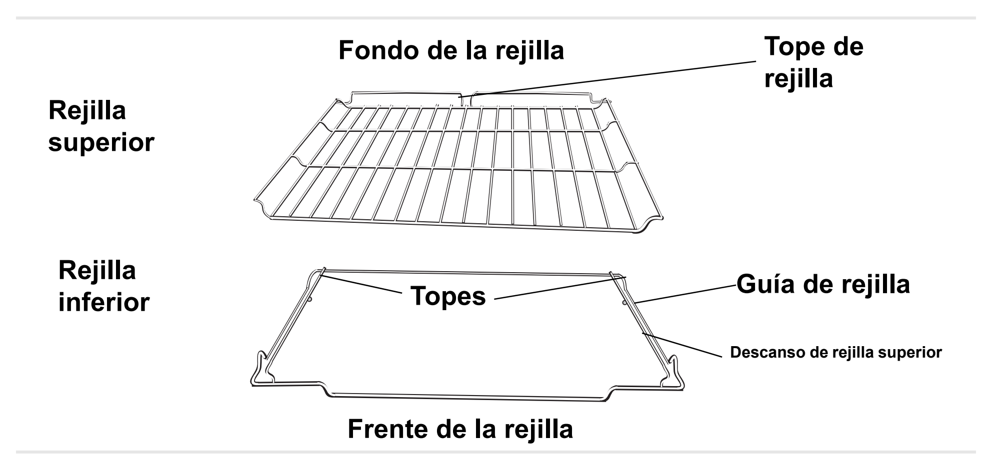


Figura 6: Rejilla de extensión completa

Quitar y Reemplazar

Nota: La rejilla de extensión completa debe estar en la posición cerrada cuando la quiera quitar y reemplazar. Agarre la rejilla completa (ambas secciones).

1. Agarre la sección inferior y jálela hacia usted.
2. Una vez que llegue al tope, agarre la sección superior y jálela hacia usted hasta llegar al segundo tope. Si la rejilla superior no se extiende completamente, no se instaló correctamente. Vuelva a instalarla de modo que el tope de ollas quede en el fondo del horno.

Desmontaje (para limpieza)

Las dos secciones de la rejilla se desarman para facilitar la limpieza.

1. Coloque la rejilla sobre una superficie plana en la posición cerrada con el lado superior hacia arriba.
2. Gire un lado de la rejilla superior hacia usted hasta que salga del tope (bola).
3. Jale la rejilla y sáquela con el lado girado primero.

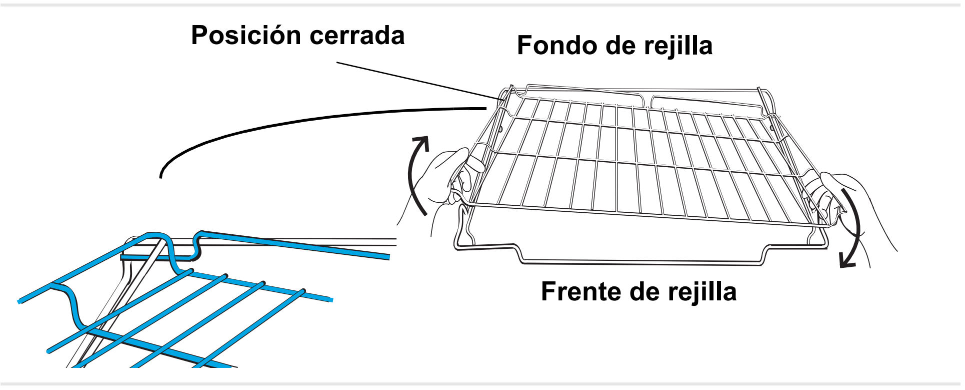


Figura 7: Desmontaje

Reensamblado



PRECAUCIÓN

Siempre verifique que se instale correctamente la rejilla superior después del reensamblado. Los bordes traseros de la rejilla superior deben quedar abajo de la guía en la rejilla inferior. NO descanse simplemente la rejilla superior sobre la inferior.

1. Para reensamblar la rejilla, sostenga la rejilla superior diagonalmente sobre la rejilla inferior.
2. Inserte un lado de la rejilla superior a la posición cerrada.
3. Gire el otro lado hacia el fondo de la rejilla hasta que rebase el tope (bola).
4. Empuje la rejilla completamente hacia adentro (Vea Figura 3).

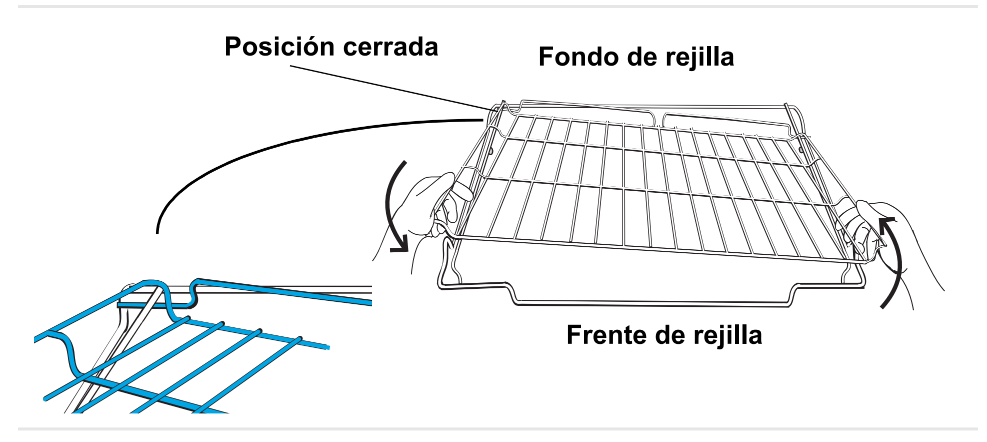


Figura 8: Reensamblado

Limpieza

Limpie las rejillas con agua jabonosa caliente. Séquelas bien. Para suciedades persistentes, use una esponjilla de fibra metálica con jabón. NO limpie las rejillas en el horno de autolimpieza.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno se encuentra debajo de la pantalla arriba del elemento izquierdo trasero. Es normal ver que se salga vapor de la abertura y que se acumule condensación en la consola trasera y la parrilla. Esta área se puede calentar cuando se usa el horno. No tape la abertura de ventilación ya que es importante para circular el aire.

Panel de control del horno

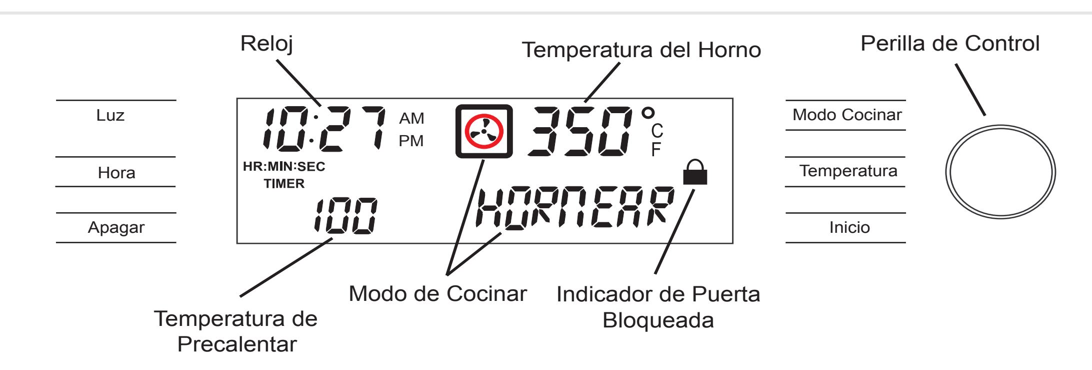


Figura 9: Panel de control del horno

Tabla 3: Panel de control del horno

Reloj – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas. **Modo de cocinar** - Oprima el botón para indicar el modo de cocinar. **Modo Cronometrado de Cocinar** – Indica el número de horas y minutos que el horno quedará “encendido”. También se muestra el icono del modo de cocinar cuando selecciona el modo de cocinar. **Perilla de control** - Se usa para fijar el reloj y los cronómetros, seleccionar un modo de cocinar y la temperatura. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aumentar y en sentido opuesto para disminuir. **Elementos** – Indica el elemento(s) activo. **Luz** - Oprima el botón para prender y apagar la luz del horno. **Indicador de puerta bloqueada** - El icono aparece durante el modo de autolimpieza cuando la puerta está cerrada. NO trate de abrir la puerta hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo.	**Off (Apagar)** - Oprima el botón para apagar el horno y/o el cajón calentador. **Temperatura del horno** - Indica la temperatura del horno. **Temperatura de precalentar** - Indica la temperatura del horno durante el modo de precalentar.. **Start (Inicio)** - Oprima el botón para completar un comando. **Temperatura** - Oprima el botón para seleccionar la temperatura de cocinar. **Hora** - Oprima el botón para seleccionar la hora. **Timer (Reloj/Cronómetro)** – Hay dos cronómetros - TIMER 1 Y TIMER 2 (RELOJ 1 y RELOJ 2); Cada uno cuenta en forma regresiva las horas y minutos. Con menos de 60 minutos restantes, el cronómetro muestra también los segundos.

Usar el horno

Operación

Ajustar el modo de cocinar y la temperatura

Nota: Para salirse de un modo actual, oprima OFF. (Seleccionar OFF apagará el horno cuando no se está configurando el modo de cocinar.)

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. HORNEAR parpadea en la pantalla.
3. Cuando no se realiza otro ajuste dentro de 5 segundos, el control emitirá un pitido y parpadea. Cuando esto sucede, oprima START.



4. Gire la perilla para cambiar el modo de cocinar.
5. Oprima START.
6. El modo seleccionado aparecerá en la pantalla, junto con la temperatura de default para ese modo, la cual estará parpadeando.
7. Para seleccionar una temperatura diferente, gire la perilla hacia la derecha o izquierda (en incrementos de 5°) hasta llegar a la temperatura deseada.
8. Oprima START. Si no oprime START, el horno se prenderá automáticamente en 5 segundos.
9. La pantalla alterna entre el modo de cocinar y precalentar.

También aparece la temperatura precalentada, comenzando en 100°F. La temperatura verdadera se incrementa hasta alcanzar la temperatura preestablecida, en cuyo momento el horno emitirá un pitido.

10. Para cambiar la temperatura durante el proceso de cocinar, simplemente oprima Temperature. Gire la perilla para seleccionar una temperatura nueva y oprima START.
11. Una vez que haya terminado el horneado, oprima OFF para apagar el horno.

    Nota: Después de apagar el horno, la pantalla muestra CALIENTE en lugar del modo de cocinar para indicar que el horno está apagado pero aún está caliente. Cuando la temperatura del horno cae abajo de 176°F (80°C), desaparece CALIENTE de la pantalla.

Usar el cronómetro

Notas:

- Si no termina de configurar el cronómetro, el horno emitirá pitidos en forma periódica como un recordatorio para poner la hora. Oprima OFF para salirse del modo de RELOJ (Cronómetro). (Seleccionar OFF apagará el horno cuando no se está configurando el cronómetro.)
- Gire la perilla para mostrar la hora del día o más información sobre el modo del horno cuando se usan los cronómetros.

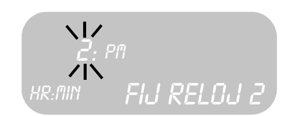
Para configurar el cronómetro:

1. Oprima TIME y RELOJ 1 parpadea en la pantalla.

   Gire en sentido del reloj y RELOJ 2 aparecerá. Seleccione RELOJ 1 o 2, luego oprima TIME. FIJ RELOJ 1 (2) aparece en la pantalla. Los minutos parpadean.

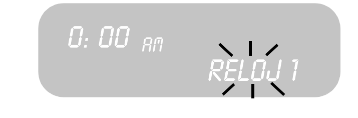


2. Gire la perilla para fijar los minutos. Si ajusta solamente los minutos, oprima Start. De lo contrario, siga con el paso 4.
3. Oprima Time nuevamente y las horas parpadean.



4. Gire la perilla para fijar las horas.
5. Oprima Time nuevamente. Ahora el TIMER (Reloj/Cronómetro) está configurado.
6. Si no oprime TIME o START, el horno comenzará a emitir pitidos y la pantalla del reloj comienza a parpadear.

Cambiar el cronómetro(s)



1. Oprima Time. RELOJ 1 aparece en la pantalla. Seleccione el RELOJ 1 o 2.
2. Oprima Time. RESTABL RELOJ 1 (2) aparece en la pantalla. Los dígitos de minutos parpadean.
3. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar los minutos.
4. Oprima Time nuevamente y parpadean los dígitos de las horas.
5. Gire la perilla en sentido del reloj o en sentido contrario del reloj para cambiar las horas.
6. Oprima Time y el tiempo nuevo está configurado.

Borrar el cronómetro(s)



1. Oprima Time una vez. RELOJ 1 parpadea.
2. Gire la perilla para seleccionar BORRAR RELOJ 1(2).
   Oprima TIME.
3. Si no oprime el botón TIME, el horno emitirá un pitido y la pantalla sigue parpadeando.



4. Oprima TIME para regresar a la pantalla principal.

Cancelar

Si no termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicamente como recordatorio para ajustar el tiempo. Oprima OFF para salir del modo del Timer (Cronómetro). Seleccionar OFF cuando no está en un modo de configuración detendrá el funcionamiento del horno.

Usar el modo de cocinar cronometrado o retardado

La opción CONCINAR CRON (Cocinar Cronometrado) cambia el horno a un modo de cocinar para un período de tiempo determinado y luego lo apaga. La opción CONCINAR CRON está disponible para uno de los siguientes modos del horno: Hornear, Hornear de Convección y Tostar de Convección.

- Asegúrese que el reloj con la hora del día indica la hora correcta antes de comenzar. Vea “Cambiar la Hora del Reloj”, para ajustar la hora.
- Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apagará en forma automática.
- No se recomienda cocinar en modo retardado para alimentos que deben levantarse (ej., galletas, pasteles, panes, suflés, etc.)

Configurar un modo cronometrado

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. HORNEAR aparece en la pantalla. Para seleccionar otro modo de cocinar, gire la perilla.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar la temperatura deseada.

   Nota: Se debe incluir el tiempo que el horno requiere para alcanzar la temperatura en el tiempo configurado para cocinar.



5. Oprima TIME. Aparece HORNEADO CRON en la pantalla.
6. Oprima TIME. FIJAR HORA HORN aparece en la pantalla y los minutos parpadean.
7. Fije los minutos. Oprima TIME.
8. Las horas parpadean. Fije las horas. Oprima START.

9. HORNEADO CRON aparece en la pantalla y horno comienza a precalentar.

Después de terminar, parpadea FIJ FIN HORN y la estufa emite pitidos. Oprima OFF para borrarlo.

Retardar el inicio de un modo cronometrado

1. Siga los pasos 1 hasta 5 de arriba.
2. Gire la perilla hasta que aparezca HORNEADO RETRAS.
3. Oprima Time. FIJAR HORA HORN aparece en la pantalla y los minutos parpadean.



4. Fije los minutos y luego oprima TIME. Las horas parpadean.
5. Fije las horas y luego oprima TIME. FIJAR FIN HORN aparece en la pantalla.
6. Oprima TIME.
7. Use la perilla para ingresar la hora del día cuando el horno deje de cocinar o cuando se apague.
8. Fije las horas y luego oprima TIME.
9. Fije los minutos y luego oprima TIME.

   Nota: El reloj calcula automáticamente la hora del día cuando el modo comienza y termina. El tiempo de cocinar que aparece cuenta en forma regresiva por minuto.

10. Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apaga automáticamente. La pantalla indicará FIJ FIN HORN (Fin del Horneado Cronometrado) y se escucharán pitidos de recordatorio. Oprima OFF para borrarlo.

    Nota: Saque los alimentos del horno de inmediato después del ciclo terminado para evitar que se cuezan demasiado. Los alimentos que se dejan en el horno seguiran cocinándose aún cuando el ciclo haya terminado.

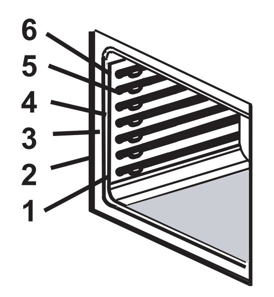
Para revisar el tiempo de cocinar y el tiempo de detención después de haber fijado un retardo

1. Oprima TIME.
2. Gire la perilla a FIN HORNEAR o TIEMPO HORNEAR.
3. Oprima TIME.

Sacar el mayor provecho de su horno

Guía para cocinar con su horno

Posición de rejillas



- REJILLA 6 (posición más alta) – para derretir queso, asar alimentos delgados
- REJILLA 5 – para asar carnes, tostar pan
- REJILLA 4 – para asar carnes más gruesas
- REJILLA 3 – para hornear la mayoría de alimentos en una sola rejilla, como una bandeja para galletas o moldes para hornear, pasteles, alimentos congelados, bollos, brownies, molletes
- REJILLA 2 – para hornear pays, caserolas, panes, pasteles tipo bundt o pound, ligeros tostados o aves
- REJILLA 1 (posición más baja) – para pastel tipo bizcocho, tostados grandes, pavo.

Figura 10: Posiciones de rejillas

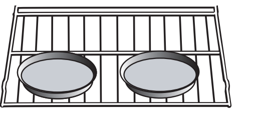
Cocinar con múltiples rejillas

Cuando usa múltiples rejillas, siga las recomendaciones abajo para su colocación.

- **Dos rejillas**: Use las posiciones de rejilla 2 y 5.
- **Tres rejillas**: (para horneado de convección): Use las posiciones 1, 3 y 6. La rejilla en la posición 3 puede ser una rejilla de extensión completa si lo desea.

Colocación de moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1” a 1 ½” (2.5 a 4.0 cm) de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Vea el dibujo abajo.



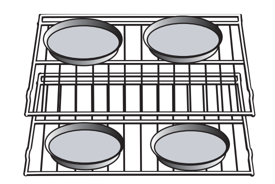


Figura 11: Colocación de moldes

Moldes para hornear

Aquí hay algunos consejos para cocinar con moldes para hornear:

- Los moldes de vidrio absorben el calor, por lo tanto debe reducir la temperatura del horno 25°F cuando hornea en moldes de vidrio.
- Metal brilloso, suave refleja el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado.
- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones del fabricante. Use moldes oscuros de metal o de vidrio para pays.
- Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

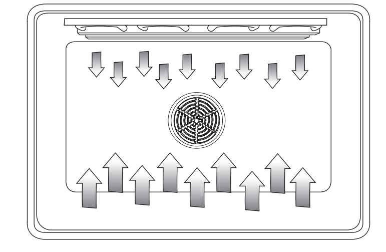
Precalentar el horno

Precaliente el horno si la receta lo recomienda. Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes de precalentar. Un pitido confirmará que el horno está precalentado y la pantalla indicará la temperatura seleccionada del horno.

Modos de cocinar del horno



Hornear y calentar



Hornear es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se prenden en ciclos para mantener la temperatura del horno. Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados así como para asar carnes. En el modo de Calentar, el horno utilizará el elemento inferior y superior para mantener una temperatura baja para guardar los alimentos a una temperatura de servir.

- Use la opción de calentar en el horno para mantener calientes los alimentos hasta que sean servidos.

- Las temperaturas del modo de calentar son 140° - 220°F (60° - 104°C). La temperatura por default es 170°F (77°C).
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel aluminio.



PRECAUCIÓN

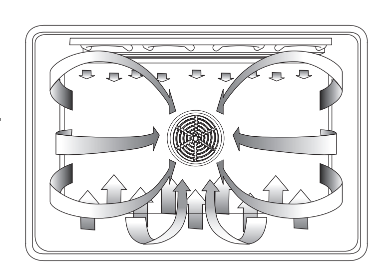
Siga estas pautas cuando usa el modo de calentar:

- No use el modo de calentar para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener caliente los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.



Hornear de convección

El horneado de convección usa parte del calor del elemento superior y mucho del elemento inferior así como el calor recirculado por el ventilador de convección. El calor viene del elemento de calentamiento inferior y un tercer elemento detrás de la pared trasera. La principal diferencia en el horneado de convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección.



El modo de horneado de convección sirve muy bien para hornear cantidades grandes de alimentos sobre múltiples rejillas. Se puede usar para preparar galletas, pays, pastelitos, panes, y botanas entre otras cosas. Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- Hornear con 3 rejillas (dorado más uniforme)
- Mayor volumen (la levadura se eleva más)
- Hornear más alimentos a la vez

Tabla 4: Tabla para horneado de convección

Alimento	Artículo	Posición Rejilla	Temp.* (°F) (horno precalentado)	Tiempo del Horneado de Convección** (min)
Pastel	Glaseado Pastel Bundt Bizcochos	3 2 1	325 325 325	17-19 37-43 35-39
Pay	2 cortezas, fresco, 9” 2 cortezas, fruta congelada, 9”	2 2	350-400 350	45-55 68-78
Galletas	Azúcar Chocolate Chip Brownie	3 3 3	325-350 325-350 325	6-11 8-13 29-36
Panes	Pan de levadura, 9x5 Rollos de levadura Pan rápido, 8x4 Bollos, Panecillos Molletes	2 3 2 3 3	350 350-375 325-350 350-375 400	18-22 12-15 45-55 11-15 15-19
Pizza	Congelada Fresca	3 3	375-425 400-425	23-26 12-15

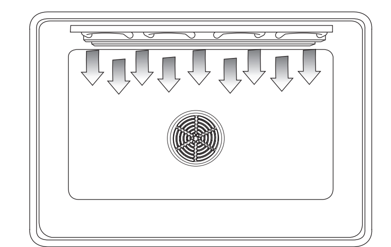
*La temperatura del horneado de convección es 25°F (4°C) menos que la recomendada en los empaques o las recetas. La temperatura en esta tabla ha sido reducida por 25°F.
**Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque y reduzca la temperatura de modo apropiado.

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F (4°C). Consulte la tabla para horneado de convección.
- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes lado a lado sobre la rejilla del horno.

Asar

El asado usa el calor intenso radiado del elemento superior. El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (1” o menos), pollo y pescado. Se puede usar también para calentar y dorar carnes, guisados y otros alimentos. Siempre ase con la puerta cerrada.



Los beneficios del asado incluyen:

- Asado rápido y eficiente
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos
- Los alimentos se doran mientras se cocinan

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos
- Los filetes y chuletas deben tener un grosor de al menos 3/4”
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su estufa
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado para ejemplos).
- Al dorar guisados, use sólo platos de metal o vidrio cerámico como Corningware®.
- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la temperatura alta.

Tabla 5: Tabla para asado

Alimento	Artículo / Grosor	Posición Rejilla	Posición Perilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)	Tiempo Lado 2 (min)
Res	Filete (3/4” - 1”) Vuelta y Vuelta Medio Bien Cocido Hamburguesas (3/4” - 1”) - Bien Cocidas	 5 5 5 4	 alto alto alto alto	 145 160 170 160	 7-8 8-9 9-11 12-15	 6-7 6-9 7-10 7-8
Aves	Pechuga (con hueso)	4	bajo	170	18-210	18-19
Puerco	Chuletas (1”) Salchicha - fresca Rebanadas de jamón (1/2”)	4 3 5	alto alto alto	160 160 160	9-10 8-10 3-4	8-9 7-9 2-3
Mariscos	Filetes de pescado (1”) con mantequilla	4	bajo	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuce con facilidad	6-7	No voltear
Cordero	Chuletas (1”) Vuelta y Vuelta Medio Bien Cocido	 5 5 5	 alto alto alto	 145 160 170	 5-7 8-9 9-11	 6-7 6-8 8-9
Pan	Pan de ajo (1”) , rebanadas	5	alto	2-4		



Tostar de convección

El tostado de convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores así como el calor circulado por el ventilador de convección. El modo de tostado de convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.

Los beneficios del tostado de convección:

- Hasta un 25% más rápido para cocinar que el tostado/horneado normal
- Un dorado uniforme

Para lograr mejores resultados:

- Use la misma temperatura que se indica en la receta.
- Revise el término de la carne oportunamente, ya que se puede disminuir el tiempo de asado por un 25%. Consulte la tabla para asado de convección para ejemplos.
- No tape la carne o use bolsas.
- Use la bandeja y rejilla de asado que viene incluida con la estufa. También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Cuando la carne ya se doró como le gusta, pero aún no se coció, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio encima del pecho para evitar que se dore demasiado.
- Después de sacar la carne del horno, cúbrala con papel de aluminio 10 - 15 minutos.

Tabla 6: Tabla para tostado de convección

Carnes	Artículo	Peso (lb)	Temperatura horno* (°F)	Tiempo Tostado* (min por lb)	Temperatura Interna (°F)
Res	Costillas	4-6	325	25-32	145 (vuelta y vuelta)
				28-32	160 (medio)
	Rib eye (sin hueso)	4-6	325	24-32	145 (vuelta y vuelta)
				27-32	160 (medio)
	Rump, eye, tip, sirloin (sin hueso)	3-6	325	25-30	145 (vuelta y vuelta)
				28-32	160 (medio)
	Lomo suave	2-3	425	15-25	145 (vuelta y vuelta)
Puerco	Lomo (con o sin hueso)	5-8	350	15-25	160
	Hombro	3-6	350	20-30	160
Aves	Pollo - entero	3-4	375	14-20	180
	Pavo - sin relleno**	12-15	325	10-14	180
	Pavo - sin relleno**	16-20	325	9-13	180
	Pavo - sin relleno**	21-25	325	6-10	180
	Pechuga de pavo	3-8	325	20-25	170
	Codorniz	1-1 1/2	350	45-75 (tiempo total)	180
Cordero	Media pierna	3-4	325	30-35	160 (medio)
				25-30	170 (bien cocido)
	Pierna entera	6-8	325	25-30	160 (medio)
				30-35	170 (bien cocido)

* Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne.
** Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165°F (74°C).

Operación - Cajón Calentador (algunos modelos)

Acerca del cajón calentador

Características del cajón calentador

El cajón calentador mantiene alimentos cocidos calientes a una temperatura para servir. Los ajustes de calor para el cajón calentador son Bajo, Mediano y Alto.

Partes y accesorios del cajón calentador

Identificador de partes:

1. Interior del cajón de acero inoxidable
2. Empaque
3. Bloqueo del riel

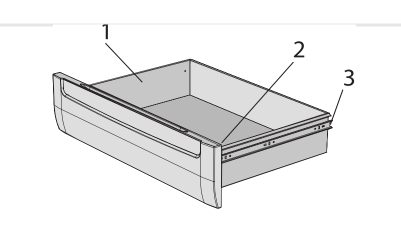


Figura 12: Partes del cajón calentador

Partes opcionales

Rejilla del cajón calentador: Se puede usar el cajón calentador con o sin una rejilla. Contacte a su distribuidor para encargar una rejilla para el cajón calentador.

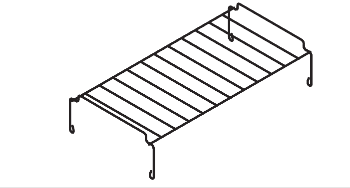


Figura 13: Rejilla del cajón calentador

Espacio útil y tamaño de utensilios

Interior del cajón: 25" W x 17" D x 5" H (63.5 cm Ancho x 43.2 cm Profundo x 12.7 cm Alto)

Tamaño de utensilios:

- 2 - platos 9 x 13" Pyrex de 3 cuartos, lado a lado.
- 2 - platos 9 1/2 x 15" Pyrex de 4 cuartos, lado a lado.
- 4 - platos de 10 1/2", sencillo o apilados
- 3 - platos de 11", sencillo o apilados

Ajustes del cajón calentador: El cajón calentador tiene tres ajustes: Bajo, Mediano y Alto. Los iconos abajo aparecen en la pantalla cuando se selecciona el ajuste correspondiente:

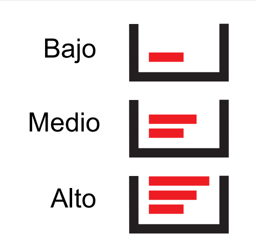


Figura 14: Ajustes del cajón calentador

Usar el cajón calentador



PRECAUCIÓN

Siga estas pautas para asegurar la seguridad de los alimentos:

- NO use el cajón calentador para calentar alimentos fríos (excepción: se puede usar el cajón calentador para dorar galletas, papas fritas o cereal seco y para calentar platos).
- Asegúrese de mantener una temperatura apropiada para los alimentos. La USDA recomienda mantener caliente los alimentos a una temperatura de 140°F (60°C) o más.
- NO caliente los alimentos por más de una hora.
- Los contenedores de plástico, envolturas de plástico o papel de aluminio pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un contenedor caliente. Si se derrite sobre el cajón calentador, tal vez ya no se puede quitar después.

Precalentar

Para lograr mejores resultados, precaliente el cajón calentador cuando calienta alimentos.

Tiempos para precalentar

- Bajo: 10 minutos
- Mediano: 15 minutos
- Alto: 20 minutos

Ajustar el nivel de calor del cajón calentador

Cuando usa solamente el cajón calentador

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla para seleccionar CAJÓN CALENTADOR.
3. Oprima START.
4. Gire la perilla para seleccionar el ajuste de calor.
5. Oprima START.

Cuando usa también el horno

1. Oprima COOKING MODE.
2. Oprima START para seleccionar CAJÓN CALENTADOR.
3. Gire la perilla para seleccionar el ajuste de calor.
4. Oprima START.

Apagar el cajón calentador

Cuando usa solamente el cajón calentador

1. Oprima OFF.

Cuando usa el cajón calentador y el horno

1. Oprima OFF.
2. Gire la perilla para seleccionar CANCEL CALENTAD, CANCELAR HORNO, o CANCELAR AMBOS.
3. Oprima OFF.

Sacar el mayor provecho de su cajón calentador

Consejos generales

Consulte la tabla del cajón calentador para los ajustes recomendados.

- Para mantener varios alimentos diferentes calientes, fije la temperatura de acuerdo al alimento que necesita el mayor calor.
- Coloque el alimento que necesita el mayor calor en el costado del cajón y el alimento que necesita menos calor en la rejilla o en el centro del fondo del cajón.
- Los alimentos deben estar a la temperatura de servir (arriba de 140°F) antes de colocarlos en el cajón calentador. NO use el cajón para calentar alimentos fríos excepto para dorar galletas, papas fritas y cereal seco o para calentar platos.
- Se puede usar el cajón calentador con o sin una rejilla. Precaliente con la rejilla en su lugar si la usa. Cabe de lado a lado.
- Precaliente el plato vacío mientras precalienta el cajón.
- Coloque los alimentos calientes, cocidos en sus contenedores originales en los cuales se cocieron o en un plato térmico.
- Se pueden tapar los alimentos con papel de aluminio; Sin embargo NO forre el cajón calentador con papel de aluminio.
- No use el cajón calentador para almacenar cosas.

Dorar alimentos viejos, no frescos

- Coloque el alimento en ollas o platos planos.
- Precaliente en Bajo.
- Revise lo crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si se necesita.

Tabla 7: Tabla para el cajón calentador

Alimento	Temperatura	Tapado / Destapado
Tocino	Alta	Destapado
Res, medio y bien cocido	Med	Tapado
Res, vuelta y vuelta	Med	Tapado
Pan, rollos duros	Med	Destapado
Pan, rollos suaves, pastelitos	Med	Tapado
Panecillos	Med	Tapado
Cacerolas	Med	Tapado
Huevos	Med	Tapado
Pescado, mariscos	Med	Tapado
Alimentos fritos	Alta	Destapado
Salsa gravy, salsa cremosa	Med	Tapado
Jamón	Med	Tapado
Panqués	Alta	Tapado
Pays, una corteza	Med	Tapado
Pays, dos cortezas	Med	Destapado
Pizza	Alta	Tapado
Puerco	Med	Tapado
Papas, horneadas	Alta	Tapado
Papas, puré	Med	Tapado
Pollo, rostizado	Med	Tapado
Verduras	Med	Tapado
Platos	Baja	Destapado
Plato con alimento	Med	Tapado

Calentar platos y tazones vacíos

- Use solamente platos resistentes al calor.
- Use la rejilla reversible, en la posición inferior para levantar el contenedor de cocina del contacto directo con el fondo del cajón.
- Caliente con un ajuste de calor apropiado para el contenedor.
- Revise la temperatura del plato durante el período de calentamiento.
- Ponga los platos vacíos en un cajón calentador frío. No precaliente el cajón antes de colocar los platos adentro.

Limpieza y Mantenimiento

Cuidado y limpieza

Cuidado y limpieza - la parrilla



PRECAUCIÓN

No use ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; use sólo la rasqueta con navaja de rasurar. Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar superficie.

Precauciones para una larga vida y una buena apariencia de la superficie

- El cuidado diario, regular con la crema de limpieza (Cooktop Cleaning Creme®) protegerá la superficie y facilitará la eliminación de manchas de agua y residuos de alimentos.
- La superficie de vidrio cerámico es un material duradero resistente al impacto pero sí se puede romper cuando se deja caer encima una olla u otro objeto.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, un trébedes u otra base metálica sobre la superficie de vidrio.
- No use la superficie de vidrio para cortar cosas.
- No deslice las ollas encima de la superficie de cocinar; esto puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas húmedas sobre la superficie de vidrio.

Cuidarla antes de usarla

El cuidado es fácil cuando se toman pasos preventivos. Por ejemplo, aplique una cantidad pequeña de la crema para limpieza de parrillas (Cooktop Cleaning Creme®) (incluida con la estufa) diariamente. Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras. La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de la crema de limpieza. Se debe volver a aplicar antes de cada uso. Use un trapo limpio y aplique la crema para limpieza de parrillas antes de cada uso para eliminar polvo o marcas metálicas que puedan presentarse en la superficie de la cubierta entre los usos.

Usar la rasqueta con navaja de rasurar

Use la rasqueta para quitar alimentos quemados. Sostenga la rasqueta a un ángulo de 30°. Múevalo sobre la suciedad para levantarla de la estufa. Limpie con una esponja limpia, húmeda o una toalla de papel. Aplique vinagre si las manchas persisten y enjuague.

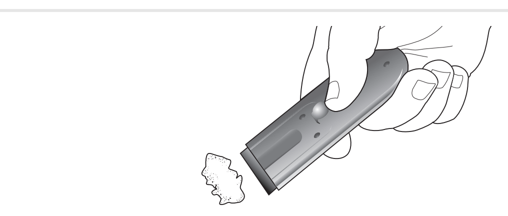


Figura 15: Rasqueta

Técnicas de limpieza diaria

1. Limpie la superficie cuando esté totalmente fría con la crema de limpieza para parrillas. **Excepción:** quite azúcar seca, jarabe seco, productos de jitomate y leche de inmediato con la rasqueta con navaja de rasurar (Vea la tabla de cuidado para la parrilla, siguiente página).
2. Limpie las salpicaduras con una esponja limpia, húmeda o con una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre si la mancha permanece; enjuague.
3. Aplique una pequeña cantidad de la crema de limpieza para la parrilla. Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con una toalla limpia de papel o un trapo.

Limpiar las perillas de control y los anillos biselados

El anillo biselado es la pieza de plástico detrás de la perilla.

1. Jale y saque la perilla y el anillo biselado. Límpielos con un trapo caliente, jabonoso, enjuague y seque. No los remoje.
2. Para reemplazarlos, coloque la perilla encima del anillo biselado y apriete el resorte. Coloque la perilla junto con el anillo sobre el eje al mismo tiempo y suelte el resorte.

No use los siguientes limpiadores

- Limpiadores para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden atacar o manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores cáusticos
- Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la parrilla.
- Limpiadores abrasivos
- Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas.
- Esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.
- Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la parrilla permanentemente.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

Tabla 10: Tabla de cuidado para la parrilla

Tipo de suciedad	Posible solución
Derrames de azúcar seca, jarabe de azúcar, leche o jitomate. Película de plástico o papel de aluminio derretido. Todas estas cosas se deben quitar de inmediato. Quite solamente estos tipos de derrames mientras que la superficie esté caliente utilizando la rasqueta con navaja de rasurar. Asegúrese de usar una navaja nueva, filosa en su raspador.	• Quite la olla (sartén) y apague el elemento. • Usando un guante para horno, mantenga la rasqueta a un ángulo de 30°, teniendo cuidado de no dañar o raspar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. • Después de que se haya enfriado la superficie, quite los residuos y aplique la Crema de limpieza (Cooktop Cleaning Creme®).
Restos quemados de comida, rayas oscuras, y manchas	• Suavice colocando una toalla de papel o esponja húmeda encima de la suciedad por 30 minutos. • Use un rastrillo de plástico y crema para limpieza de parrillas o use la rasqueta con navaja de rasurar. Enjuague y seque
Salpicaduras grasosas	• Use una esponja o un trapo jabonoso para quitar grasa; enjuague cuidadosamente y seque. Aplique crema de limpieza para parrillas.
Marcas metálicas: Tono iridiscente	• Ollas con base de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate la superficie de inmediato, después de que se haya enfriado, con la Crema para Limpieza de Parrillas. Si esto no quita las marcas metálicas, intente usar un abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla húmeda de papel. Enjuague y vuelva a aplicar la crema. Si no quita las marcas metálicas antes del siguiente calentamiento, dificulta mucho su remoción posterior.

Tabla 10: Tabla de cuidado para la parrilla

Tipo de suciedad	Posible solución
Manchas de agua dura - Líquidos calientes para cocinar vertidos en la superficie	• Los minerales en algunos tipos de agua pueden ser transferidos a la superficie y causar manchas. Debe usar vinagre blanco no diluido, enjuagar y secar. Vuelva a acondicionar con la crema para limpieza de parrillas.
Raspaduras en la superficie - Se pueden esperar raspaduras pequeñas en la superficie del vidrio, pero éstas no afectan el trabajo de cocinar. Con el tiempo, las raspaduras pequeñas se vuelven más suaves y menos visibles con el uso diario de la Crema para limpieza de parrillas.	• Aplique la crema de limpieza antes de usar la parrilla para quitar granos arenosos y polvo como sal y condimentos. • Se puede reducir usando ollas con bases que están suaves, limpias y secas antes de cada uso. Use la crema recomendada para limpieza de parrillas diariamente en la parrilla.

Cuidado y limpieza - el horno

Preparar el horno para la autolimpieza



ADVERTENCIA

Se necesita un empaque flexible de la puerta para un buen sellado. No limpie, frote, dañe o quite el empaque.

1. Saque todos los utensilios y moldes.
2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brilloso permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías. Vea la Tabla de Limpieza del Horno para el cuidado correcto.
3. Limpie restos de alimentos suaves y grasa con toallas de papel. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante autolimpieza.

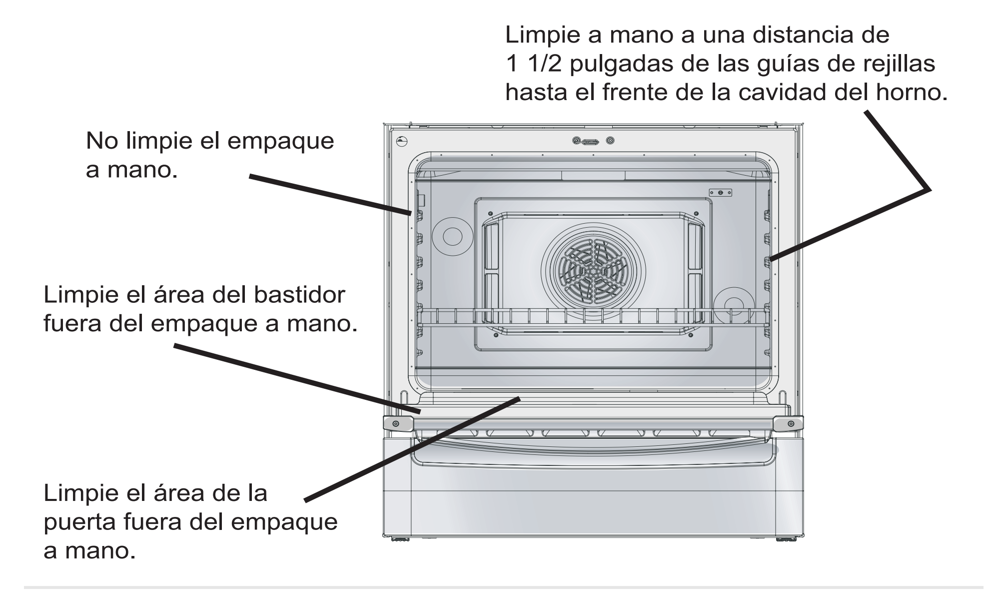


Figura 16: Pautas para la limpieza

4. Revise la ilustración abajo. Algunas áreas del horno deben ser limpiadas a mano antes de iniciar el ciclo. Use una esponja jabonosa o un raspador de plástico o una esponjilla S.O.S.® llena de detergente. Debe limpiar a mano el borde del horno, el bastidor frontal y hasta 1-1/2 pulgadas dentro del bastidor

con detergente y agua caliente. No frote ni limpie el empaque en el horno. Enjuague todas las áreas cuidadosamente, luego séquelas.

5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares. No debe operar el horno sin que los focos y las cubiertas estén en sus lugares.

Importante: No se deben usar Limpiadores Comerciales para Hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.

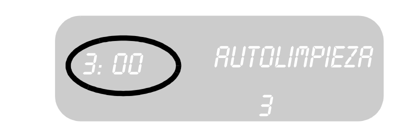
Autolimpiar el horno

Nuestros hornos vienen con una función de autolimpieza que elimina el trabajo difícil y tardío de fregar el interior del horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

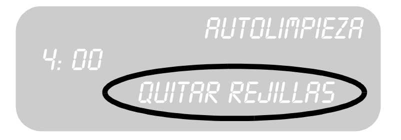
- Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.
- En un modo normal de autolimpieza, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento. La puerta no se bloqueará al comienzo del ciclo.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Con el tiempo disminuyen los olores.
- El tiempo prefijado de la limpieza son cuatro horas. Se puede ajustar este tiempo de limpieza para 3 o 5 horas.
- El modo se detiene automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno regresa a 350°F tras la limpieza, se desbloquea el cierre automático de la puerta y se puede abrir ésta.
- Para cancelar o parar la autolimpieza mientras opera el modo, oprima OFF.

Poner el modo de autolimpieza

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo AUTOLIMPIEZA. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.



4. Oprima START. AUTOLIMPIEZA parpadea. Oprima START.
5. QUITAR REJILLAS aparece en la pantalla como recordatorio para quitar las rejillas del horno.
6. Oprima START nuevamente para iniciar la autolimpieza.



Nota: En un modo normal de autolimpieza, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento. Si la puerta no se bloquea, oprima OFF y no use la autolimpieza; llame al 800/944-2904 para servicio.

Retardar el arranque de la autolimpieza

Nota: Para que esta opción funcione bien, se debe configurar la hora del día correctamente. Vea la sección “Poner el Reloj” en “Preparar su Estufa”.

1. Oprima COOKING MODE (Modo de Cocinar).
2. Gire la perilla hasta que aparezca el modo AUTOLIMPIEZA. Oprima START.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima START.
5. Gire la perilla hasta que aparezca el modo LIMP RETRASADO. Oprima START.



6. FIN AUTOLIMPIEZ aparece en la pantalla.
7. Gire la perilla para ingresar la hora del día que quiere terminar la autolimpieza: Fije las horas, oprima time, fije los minutos.
8. Oprima START. La pantalla le va a recordar de quitar las rejillas.
9. Oprima START. La pantalla muestra LIMP RETRASADO. La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.

Nota: En el modo de autolimpieza, se activa automáticamente el pestillo de la puerta al comienzo del ciclo. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

Nota: Las lámparas del horno no funcionan en el modo de autolimpieza.

Después de la autolimpieza

1. Al final del tiempo programado de limpieza, el horno se apagará automáticamente. FIN AUTOLIMPIEZ aparece en la pantalla. Oprima OFF para borrarlo.

Nota: La puerta no se desbloqueará hasta que el horno alcance una temperatura segura.

2. El modo de autolimpieza puede producir cenizas que se asentarán dentro del horno. Cuando esto sucede, quite las cenizas con un trapo húmedo antes de usar el horno.
3. Limpie los bordes de las rejillas con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

Después de la autolimpieza se puede limpiar todo el horno con una esponja jabonosa, enjuagar y secar sin ningún problema. Cuando se queda alguna suciedad persistente, siga los métodos de limpieza que se recomiendan en esta página.

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Seque bien para evitar manchas de agua.
- No use limpiadores de horno como Easy Off®. Estos limpiadores pueden atacar la superficie de la parrilla.

Los detergentes listados abajo indican tipos de productos y no representan alguna promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en sus empaques.

Guía de limpieza

Tabla 11: Guía de limpieza

Parte	Recomendaciones
Rejillas	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque o suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador (Hornos) según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brilloso y tal vez dejen de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego quite el exceso.
Empaque de fibra de vidrio	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE A MANO.
Vidrio	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo, esponjillas de fibra metálica y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
Plástico y Controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Cajones (Calentador o Almacenamiento)	Limpie con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Cuidado y Limpieza - Cajones

Cajones (Almacenamiento o Calentador)

Lave con agua caliente, jabonosa, enjuague y seque.

Mantenimiento

Mantenimiento del horno

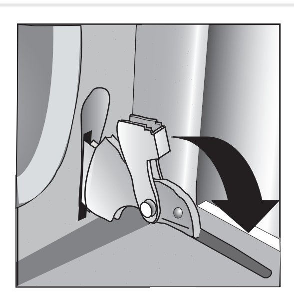
Quitar la puerta



ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio, Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones de un soporte de bisagra que se cierra de repente, asegúrese que ambas palancas estén fijadas en sus lugares antes de quitar la puerta.
- No aplique fuerza para abrir o cerrar la puerta - Se puede dañar la bisagra y causar lesiones.

1. Asegúrese de leer la ADVERTENCIA anterior antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Voltee la palanca en la bisagra hacia usted.



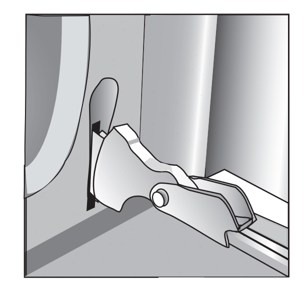
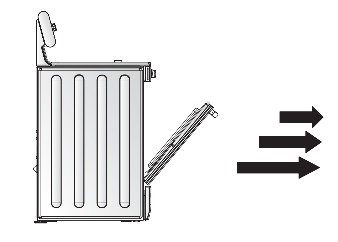


Figura 17: Posiciones de las bisgras

4. Cierre la puerta dejándola mitad abierta.
5. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos costados con ambas manos, jale la puerta y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sostenga la puerta firmemente, ya que pesa mucho.
6. Coloque la puerta en un lugar conveniente y estable para su limpieza.



Reemplazar la puerta del horno

1. Sosteniendo la puerta firmemente con ambas manos, coloque las bisagras en las ranuras.
2. Abra la puerta completamente para exponer las bisagras y las ranuras. Empuje la palanca (una en cada bisagra) lejos de sí mismo (de vuelta hacia la estufa).
3. Después de regresar los soportes con bisagra a su posición, asegúrese de cerrar y abrir la puerta lentamente para estar seguro que esté colocada bien y que funcione correctamente.
4. La puerta debe estar recta, no torcida o chueca.

Reemplazar una lámpara del horno

Cada conjunto de lámparas consiste en un lente removible, un foco así como un casquillo fijo.



ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes deben estar en su lugar cuando se usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar heridas.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta.

1. Lea la ADVERTENCIA de arriba.
2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
3. Desatornille el lente y sáquelo.
4. Saque el foco de su casquillo, dándole vueltas.
5. Reemplace el foco por uno nuevo. Use un foco de 40 Watt aprobado para aparatos electrodomésticos. Evite tocar el foco con los dedos, ya que la grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta.
6. Vuelva a atornillar el lente.
7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).

Servicio

Autoayuda

La parrilla

Use estas sugerencias antes de solicitar servicio para evitar gastos innecesarios.

Tabla 12: Tabla para resolver problemas de la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
El elemento cicla más de lo normal	• La base de la olla está deformada y no hace contacto completo con la superficie calentadora. • El diámetro de la base de la olla está muy pequeño para el tamaño del elemento. • Se secaron los ingredientes en la olla. • El material de la olla es un mal conductor térmico y transfiere el calor lentamente.
Se puede notar un ligero color al prender un elemento	• Esto es normal con estufas nuevas y desaparece después de varios usos
No prenden los controles de la parrilla	• La estufa no recibe corriente. Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si se desconectó el interruptor. Revise el cable de alimentación para ver si está bien enchufado. • El panel de la parrilla está bloqueado. Oprima y mantenga oprimido el botón PANEL LOCK hasta que se apague la luz indicadora.
La rasqueta no funciona bien.	• La navaja del rastrillo no tiene filo. El rastrillo viene con navajas de acero inoxidable, de una sola hoja. Use una navaja estándar de una sola hoja como repuesto.

Tabla 12: Tabla para resolver problemas de la parrilla

Problema de la parrilla	Posibles causas y soluciones sugeridas
Los resultados de cocinar no son como se esperaba.	• La parrilla no está nivelada. Ajuste las patas de nivelación en la parte inferior de la estufa. • La olla no es del tipo o tamaño recomendado. Vea “Guía de selección de utensilios de cocina”.
El elemento cicla en el ajuste de calor más alto	• Esto es normal. El regulador de la temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños debido a extremas temperaturas altas.

El horno

Tabla 13: Tabla para resolver problemas del horno

Problema del horno	Posibles causas y soluciones sugeridas
El modo o la temperatura del horno o los números seleccionados no aparecen en la pantalla	Se giró la perilla muy rápidamente. Gire la perilla más lento hasta que aparezca la temperatura o leyenda correcta. Revise el manual cuando ponga el reloj, el cronómetro o el modo de autolimpieza.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de modo uniforme	Ajuste la calibración si es necesario (vea Compensación de la temperatura del horno). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas por 25°F (4°C) cuando hornea con el modo de horneado de convección.
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea Compensación de la temperatura del horno.
La lámpara del horno no funciona bien	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede que se acumuló suciedad alrededor de la cubierta del lente. Limpie el área de la cubierta del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta.
El horno no se autolimpia bien	Permita que se enfríe el horno antes de usar el modo de autolimpieza. Siempre limpie suciedades sueltas o derrames fuertes antes de realizar la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure el horno para una autolimpieza de cinco horas. Vea Preparar el horno para la autolimpieza.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese que el horno tenga corriente eléctrica. Vea las secciones del reloj y cronómetro.
Astillas de porcelana	Cuando se quitan y reemplazan las rejillas del horno, siempre levante las rejillas hacia arriba y no aplique fuerza para evitar astillar la porcelana.
La pantalla indica “F’ y un número y el control emite pitidos	Esto es un código de error. Cuando parpadea una “F”, oprima Off para borrar la pantalla y detener el pitido. Reinice el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error y llame a un servicio autorizado.
Con una estufa nueva hay un fuerte olor cuando se prende el horno	Esto es normal con una estufa nueva y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza “quemará” también el olor más rápido.

Garantía

Información general

Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances Corp. en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo a la Estufa Eléctrica de BSH ("Estufa") que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando la Estufa fue adquirida (1) para su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canadá y que se encuentra en el país de la compra. El término "Fecha de Instalación" que se usa en esta Declaratoria de Garantía Limitada, se refiere a la fecha más temprana cuando se instala la Estufa o diez (10) días laborales después de la fecha de compra de la Estufa por el primer usuario comprador. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador y no se pueden transferir.

Garantía limitada estándar

BSH garantiza que su Estufa está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la Fecha de Instalación. Durante el período de garantía, BSH o su centro de servicio autorizado va a reparar o reemplazar, a su discreción, cualquier Estufa que resulte defectuosa bajo condiciones de uso normal sin costo alguno. Todas las partes y componentes removidos se volverán propiedad de BSH, a discreción de BSH. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes.

Otras condiciones de las garantías limitadas

Las garantías otorgadas en esta Declaratoria de Garantía Limitada excluyen defectos o daños que resultan de (1) el uso de la Estufa en un modo diferente de su uso normal y usual (el uso comercial de la Estufa no se considera normal o usual), (2) mal uso, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación, mantenimiento, instalación no apropiada o servicio no autorizado, (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) el hecho de no cumplir con los códigos eléctricos y/o de construcción estatales, local y municipales que pueden aplicar, (6) derrames de alimentos o líquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, fuegos, casos fortuitos u otras circunstancias más allá del control de BSH. También se excluyen raspaduras y daños en superficies externas y partes expuestas de Estufas donde se alteró o se quitó el número de serie.

Al grado permitido por la ley, esta garantía establece sus remedios exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ésta, sin importar si la reclamación surge en contrato o agravio (incluyendo la responsabilidad estricta, y negligencia), etc. BSH no será responsable de daños, pérdidas o gastos consecuenciales o incidentales. ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener servicio de garantía

Para obtener servicio de garantía para la Estufa, usted debería ponerse en contacto con el centro de servicio autorizado por BSH más cercano o llamar al Centro de Atención al Cliente de BSH, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

Aviso para propietarios en California

Si su Estufa requiere de servicio de garantía y no existe un centro de servicio autorizado de BSH cerca de usted, puede notificar al revendedor de BSH con el cual usted compró la Estufa. Si el revendedor de BSH no repara o reemplaza las partes defectuosas, o no le devuelve parcialmente el precio de su compra (donde aplica), usted puede llevar la Estufa a cualquier taller grande o centro de repa-ración de aparatos electrodomésticos para su reparación y todos los gastos razonables serán reembolsados, siempre y cuando los costos están justificados por escrito y el trabajo realizado está cubierto por esta garantía. BSH no reembol-sará ningún gasto de reparación bajo la presente que exceda el valor depreciado de la Estufa.

¿Preguntas?

866-44SIEMENS (447-4363)

www.siemens-home.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¡Estámos a sus órdenes!

Specifications are for planning purposes only. For the most detailed information, refer to Installation Instructions accompanying product or write BSH Home Appliances Corp. indicating the model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. BSH is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

For the most up to date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and call 702/833-3600. Use code #8030.

Note: The appliance referred to throughout this manual is manufactured by BSH Home Appliances Corp.

SIEMENS

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 866-44SIEMENS (447-4363) • www.siemens-home.com
• 9000087179 • 10056A • 04/05 • Litho in USA